

OTTOBRE
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

SENAPE
PROTAGONISTA
NEL RISOTTO
E NELLE COSTINE
LACCATE

LA PASTA È PRONTA

Pappardelle ripiene
di zucca caramellata,
ziti alla genovese
e un'amatriciana
in pentola a pressione.
L'avete mai provata?

**NORBERT
NIEDERKOFER**
È IL CURATORE
DEL RICETTARIO
DI QUESTO MESE

TIRAMISÙ
CLASSICO
E CON GLASSA
AL CIOCCOLATO

#**LA CUCINA ITALIANA** PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

30

Marlene® festeggia 30 anni

Partecipa al concorso creativo
e vinci 30 giorni in Alto Adige



Partecipa
e vinci:
marlene.it



Sono Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

FESTEGLIAMO L'OPERA D'ARTE DELLA NATURA.

Celebriamo il nostro **30° anniversario** con un concorso creativo.
Lasciati ispirare da Marlene®: realizza la tua opera d'arte, condividila con noi e con
un po' di fortuna vincerai 30 giorni di vacanza in Alto Adige e molto altro ancora.

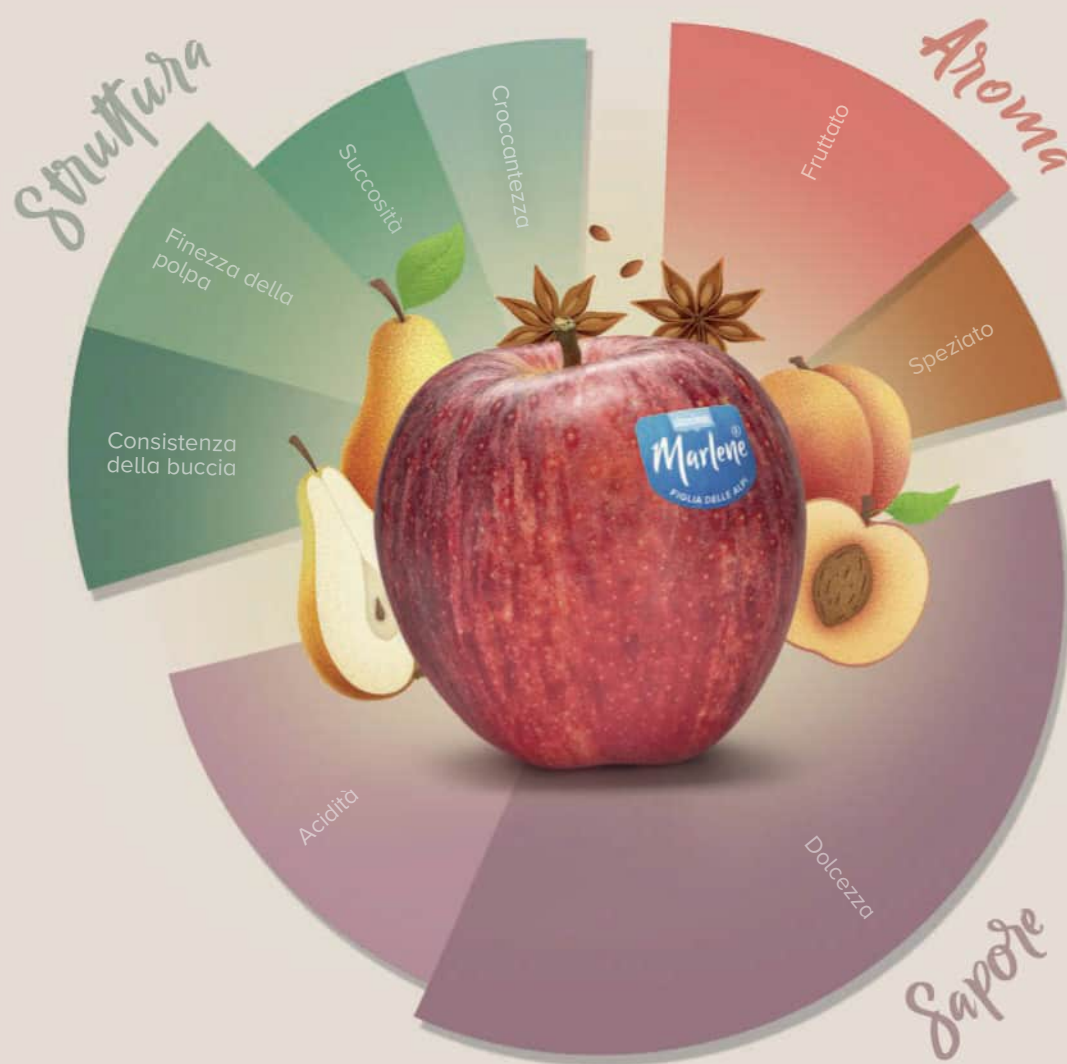
Maggiori informazioni su:

marlene.it [marleneitalia](https://www.instagram.com/marleneitalia) [marlene](https://www.facebook.com/marlene)

Marlene®

FIGLIA DELLE ALPI

SCOPRI TUTTE LE PRELIBATEZZE DI MARLENE® CON LA RUOTA DEGLI AROMI.



ROYAL GALA

Con la Ruota degli Aromi, sperimentiamo in modo del tutto nuovo la ricchezza di sapori delle varietà Marlene®! Cosa ci dice la Ruota degli Aromi sulla Royal Gala? Tipiche della sua consistenza sono una buccia soda e una polpa piacevolmente morbida e fine. Con le sue note di pera, pesca e anice, la mela conquista con un aroma fruttato-speziato unico nel suo genere. Però è il suo gusto prevalentemente dolce con una leggera nota acidula a rendere la Royal Gala una vera e propria prelibatezza!

LOMBARDIA

Style

BELLEZZA SENZA CONFINI

Villa Della Porta Bozzolo, Casalzuigno Varese

Scopri la Lombardia!



Discover Lombardy!





NOVITÀ HOME VIAREGGIO
Via Zanardelli 103 (LU)

 **Novità
Home**
NATURAL STYLE

novitahome.com
IG [novita_home](#)
FB [Novità Home](#)



Maddalena Fossati e Norbert Niederkofler nella sala di registrazione del podcast *Ora di cena*.

IL SAPORE DELL'ANIMA

Siamo arrivati all'autunno, siamo tornati al lavoro, a scuola, ma sento che quest'anno il rientro è un po' diverso perché ho trascorso una parte dell'estate a insegnare i primi rudimenti della cucina a mio figlio che ha 10 anni. Siamo partiti dalla cottura della pasta, quanta acqua, quando mettere il sale e quanto metterne, diciamo che abbiamo affrontato in modo preciso tutti gli aspetti di una cosa semplice e complessa e importante allo stesso tempo. Poi siamo passati al sugo di pomodoro. Aglio o cipolla, che tipo di pomodoro, quanto cuocere, come attenuare l'acidità... e poi, una volta ripetute le dovute dimostrazioni, siamo passati all'azione. E il risultato è stato più che buono. Il capitolo pasta è un tema cruciale nella nostra cucina. E ne abbiamo di pazzesche nello speciale di questo numero a iniziare dalla copertina con le pappardelle ripiene di zucca caramellata. Poi, tornando al momento scuola, è toccato alla frittata e all'omelette più morbida e sugosa (definita dai francesi *baveuse*). Rompere e poi sbattere le uova con la forchetta, sminuzzare gli altri ingredienti, gesti che da grandi ci sembrano ovvi, ma che non lo sono nell'operatività di un ragazzino. Il mio scopo è che diventi autonomo e che si senta felice quando compie un gesto così importante come cucinare a maggior ragione nel nostro Paese, dove la cucina è la nostra identità, la nostra anima, il nostro cuore. E mi conforta pensare che alle medie e dopo, al liceo, magari non ordinerà solo cibo online (atto più che rispettabile, per carità, se non diventa una quotidianità conclamata) ma entrerà in casa, pensando a cosa potrà preparare da mangiare per sé e per noi. Cucinare oggi è un gesto di sopravvivenza culturale. Cucinare con i figli è un momento di amore che ha un sapore buonissimo.

Maddalena Fossati Dondero

@ mffossati@condenast.it Instagram maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione

cucina@lacucinaitaliana.it o *La Cucina Italiana*, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi

Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



F FRANCHIACORTA

CELEBRATE
ANY
MOMENT

DISCOVER MORE ON F.WINE

SOMMARIO

OTTOBRE 2025

5 Editoriale

13 Notizie di cibo

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

20 Cibo, amore e fantasia

Caffè, la ricarica veloce

22 Dammi il solito (cocktail)

Giorgio Bargiani ci presenta la sua versione del Piña Colada

24 La cucina italiana

verso l'Unesco

La messa a riposo delle uve in Valpolicella

26 A tavola con stile

Ispirazioni a partire dal dessert di Massimo Bottura Il Pane è Oro

28 Classici italiani

Tiramisù ieri e oggi

32 Mondo vegetale

La parmigiana di melanzane di Carlotta Perego

34 Chiudere in bellezza

Parmigiano Reggiano e distillati: 4 stagionature per 4 abbinamenti

40 Ossessioni culinarie

Nove varietà di cracker salati a confronto

42 Mani in pasta

Fulvio Marino ci insegna a preparare il pane dell'Alta Langa

RICETTARIO

A cura di Norbert Niederkofler

50 Aperitivi

54 Antipasti

58 Primi

62 Pesci

66 Vegetali

70 Carni

75 Formaggi

79 Dolci

84 Nel bicchiere

I tre Master of Wine italiani ci raccontano i grandi rossi classici

88 Le ricette del territorio

I sapori del Cremonese

94 Speciale pasta

Secca, fresca e ripiena, ricette e consigli

108 L'ingrediente

La senape secondo lo chef Claudio Sadler

118 La Migliore Ricetta Italiana 2025

Le vostre ricette

126 Come si fa

Marinare: la rana pescatrice, le uova e il pollo

GUIDE

8 Indice delle ricette

8 Le misure a portata di mano

130 Al mercato

132 In dispensa

134 Indirizzi

136 I menù di ottobre

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



f FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA **x** X.COM/CUCINA_ITALIANA

ig INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA



124

Il piatto triestino
«Gnocchi
de susini».

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)



APERITIVI E ANTIPASTI

Andar per boschi M 1h10'	93
Bignè con mousse al caprino e menta M 2h	53
Carpaccio di capesante con spuma alle mandorle F 35' (+12h)	57
«Chiacchiere» di rombo con salsa di senape e miele F 1h	116
Focaccia con spinacino, stracciatella di burrata e pomodori secchi M 1h (+2h)	53
Insalata con funghi, cialdine di parmigiano e pane croccante F 35' (+1h)	57
Pane delle Langhe M 1h (+3h)	44
«Pizzette» gialle e rosse di sedano rapa F 45'	53
Vol-au-vent con spezzatino di agnello e crema di pecorino M 1h	125
Zucca al forno, in crema e frita M 2h	57

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Cappellacci pere e provolone M 1h30'	93
Cavatelli integrali con cime di rapa e crema di zucca M 1h (+30')	61
Fagottini rosa alla barbabietola M 1h45' (+30')	106
Gnocchi di patate e castagne con fonduta sprint di toma F 1h50'	61
Pappardelle ripiene di zucca caramellata P 1h30' (+30')	103
Pasta all'amatriciana F 30'	105
Pasta in bianco F 45'	106
Pasta, patate e colatura di provola F 1h15'	104
Pisarei con gazpacho di peperoni M 1h15' (+12h)	125

Risotto ai mirtili, taleggio e speck croccante M 50'	61
Risotto all'acqua di Grana Padano e grani di senape con polpettine di salsiccia M 1h15'	116
Risotto all'erba maresina con ceviche di alalunga M 1h (+2h)	124
Sformato di tagliatelle al forno M 1h30' (+1h20')	106
Spaghetti vento di Sicilia F 30'	124
Tagliolini ai funghi porcini F 30'	104
Tortellini alla noce moscata M 4h (+10h)	103
Ziti alla genovese F 2h	106

PESCI

Dentice al forno, funghi misti, mele e broccoli F 1h	65
Merluzzo in crema di zucca, zenzero e curry F 45'	65
Polpo alla piastra con pere, noci e sedano M 1h30'	65
Rana pescatrice marinata con la barbabietola M 40' (+3h)	127
Salmone affumicato con cavolo viola e germogli di senape M 1h (+24h30')	115

VEGETALI

«Bistecche» di finocchio al burro F 25'	69
Pak-choi con maionese ai grani di senape e crema di zucca arrosto F 50'	117

Pane cotto con i friarielli F 30'	124
Parmigiana di melanzane M 1h15'	33
Tartare di cavolo viola con salsa alla barbabietola F 20' (+30')	69
Teglia di verdure al forno e ricotta salata F 35'	69

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Caprino in forma al gin, limone e finocchietto F 25' (+12h30')	78
Castelmagno con patata americana e burro di arachidi F 40'	78
Coniglio disossato arrosto alla diavola con cime di rapa ripassate P 3h30' (+15')	117
Cosce di pollo alla birra e patate al rosmarino F 50' (+1h)	74
Coscia d'oca arrosto F 2h30'	92
Costine di maiale glassate alla senape e miele con champignon e cavolfiore M 3h15'	116
Emmentaler fritto con insalatina e composta di mele, sedano e arancia M 1h	78
Filetto di maiale bardato, con porri e crema di topinambur e patate M 1h30'	74
Involtoni di vitello ripieni di salsiccia e castagne M 45'	74
Pollo marinato con lo yogurt F 1h (+2h)	129
Uova sode marinate nel tè F 30' (+5h)	128

DOLCI E BEVANDE

Coppa Tognazzi F 25' (+2h)	93
Crostata di castagne con pere e cremoso al gianduia M 1h (+13h)	82
«Gnocchi de susini» M 45' (+12h)	124
Millefoglie con mousseline alla nocciola e caramello salato P 1h15' (+30')	82
Mont blanc con crema di marroni affumicata M 40' (+2h)	82
Giani Colada F 5'	22
Tiramisù originale M 50' (+9h)	30
Tiramisù moderno P 1h45' (+5h)	30

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.



SCOPRI DI PIÙ

DA
70 ANNI DIAMO FORMA
ALL'ARIA

L'aria è parte del nostro DNA dal 1955.
In questi anni, abbiamo portato nelle vostre case oltre
30 milioni di cappe e sviluppato **le tecnologie più avanzate**,
per farvi vivere **un'esperienza d'aria** migliore, oggi e domani.

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT

70
YEARS

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!



VERO O FALSO?

**1. È MEGLIO CUOCERE LE VERDURE VERDI
IN ACQUA LEGGERMENTE ACIDA**

☐ VERO ☐ FALSO

**2. PER IL PURÈ SONO IDEALI LE PATATE
DI CONSISTENZA FARINOSA**

☐ VERO ☐ FALSO

**3. IL TAGLIO CLASSICO PER OTTENERE
IL MACINATO PER IL RAGÙ È LO SCAMONE**

☐ VERO ☐ FALSO

**4. LA VINAIGRETTE È UNA SALSA AGRA
A BASE DI VINO**

☐ VERO ☐ FALSO

1. FALSO: LE VERDURE VERDI RILASCIANO GIÀ I LORO ACIDI NATURALI, QUANDO COTTE IN ACQUA, CONVIENE PERCÙ CUOCERLE IN ACQUA ABBONDANTE, IN MODO DA NON CONCENTRARLE TROPPO, E SENZA COPERCIO, PER FAR DISPERDERE QUELLI VOLATILI. 2. VERO: GENERALMENTE MIGLIORI QUELLE A PASTA BIANCA, COME LA IMOLA, LA TONDA DI NAPOLI, LA BIANCA DI COMO, LE PATATE NUOVE, INVECE, NON SONO ADATTE PERCHÉ TROPPO RICCHE DI ACQUA. 3. FALSO: È LA PARTE MUSCOLARE DEL DIAFRAMMA, CHE PUÒ EVENTUALMENTE ESSERE SOSTITUITA CON LA PANCIA, IL FESONE DI SPALLA O IL FUSILLO. 4. FALSO: È UN'EMULSIONE OTTENUTA MONTANDO 1/3 DI ACETO (VINAIGRE IN FRANCESE, DA CUI IL NOME) CON 2/3 DI OLIO. SE SI DESIDERA UN CONDIMENTO MENO ACIDO, SI PUÒ FARE ANCHE 1/3 DI ACETO E 2/3 DI OLIO. SI OTTERRÀ PERÒ UN'EMULSIONE PIÙ FLUIDA, MENO CONSISTENTE.

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 10 – Ottobre 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette PIETRO ARLATI, GIORGIO BARGIANI, RITA BUSALACCHI, ARIANNA CONSIGLIO, RICCARDO ERBINI, SARA FOSCHINI, MANUEL GOBBO, FULVIO MARINO, NORBERT NIEDERKOFER, WALTER PEDRAZZI, CARLOTTA PEREGO, GIULIA ROTA, CLAUDIO SADLER, BEATRICE SIMONETTI, ELENA SPISNI, ELENA STETCO
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, FABIO GIBERTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO, PIER LUIGI PETRILLO, PIETRO RUSSO, SARAH SCAPARONE, FEDERICA SOLERA, SARA TIENI, VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR, EDIBETA (REVISIONE TESTI)

Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, DANNY CHRISTENSEN, ALICIA DE POLI, GIOVANNA DI LISCIANDRO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI, MARIKA SARZI SARTORI, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. 123RF, AG. ADOBE STOCK, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SIME, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

SVP Advertising Lead Germany, Italy, France, Spain ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Director Finance Business Partner CRISTINA PONI
Director Financial Controller MASSIMILIANO LOSEGO
Head of Commerce GAËLLE TOUWAIDE
Head of Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
CNCC Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director EMMELINE ELIANTONIO
Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordini 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.



F. Bragagnolo





**Scegliere Grana Padano
significa abbracciare i valori italiani.**

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari, le tradizioni, l'allegria a tavola,
l'amore per la cultura, il benessere e la passione.
È il gusto italiano che ha fatto innamorare il mondo.
Un'emozione da condividere.



Un'emozione italiana.

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.



NOTIZIE DI CIBO

OTTOBRE 2025

A CURA DI ANGELA ODONE

QUESTIONE DI METODO

Gli spumanti si dividono in due grandi famiglie, i Metodo Charmat e i Metodo Classico. Nei primi la formazione delle bollicine avviene in grandi serbatoi di acciaio nel corso di pochi mesi, nei secondi, in bottiglia, con un processo che può durare molti anni. Il risultato? Vini più eleganti, raffinati, gastronomici. Le denominazioni che per storia, vocazione e numeri sono leader di questa tipologia sono in Nord Italia. In Lombardia, la Franciacorta ha un'importante novità: la mappa delle Unità Geografiche del territorio che identifica e valorizza

ogni singolo angolo della zona di produzione con le sue differenze e peculiarità. L'Oltrepò Pavese festeggia i 160 anni di storia del suo Metodo Classico e ha un nuovo disciplinare che introduce il nome Classese per gli spumanti a base di pinot nero e regole di produzione ancora più improntate alla qualità. In Trentino, il Trentodoc è il marchio delle bollicine di montagna, soprattutto a base di chardonnay. Per gli appassionati è da non perdere il Trentodoc Festival, dal 26 al 28 settembre, con ben 166 eventi in città, nelle cantine e tra le vigne. VALENTINA VERCELLI

**STRANO,
MA BUONO!**

Tahina (crema di sesamo)



Sedano



Lenticchie



Lessate le lenticchie decorticate in acqua bollente non salata per 15 minuti; spegnete, lasciatele riposare per 5', poi scolatele. Tenetene da parte 2 cucchiaini e frullate in crema il resto con un cucchiaino di tahina; completate con semi di sesamo. Mondate il sedano e tagliatelo in bastoncini. Distribuite la crema sui bastoncini di sedano e completate con qualche goccia di olio extravergine di oliva.

**NUOVE PROSPETTIVE SUL
RAPPORTO UOMO-PAESAGGIO**

Tre giorni sul Lago di Como per riflettere sul valore delle piante spontanee nei campi, in giardino e in cucina



Pensate a un bel risotto con i funghi trovati nel bosco o a un'insalata con la rucola appena raccolta nei prati. Acquolina in bocca, la soddisfazione di essersi procurati la materia prima e il piacere di rapportarsi con il proprio ambiente. Oggi le piante selvatiche hanno conquistato la scena, a tavola e in giardino. Foglie, radici, bulbi, bacche, germogli e cortecce rappresentano un patrimonio per l'ecosistema, ma sono anche le basi di una cucina moderna (di tutti i giorni e stellata) che soddisfa il palato, la vista e l'etica, perché usare i prodotti spontanei

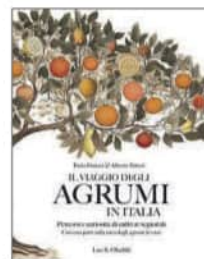
della terra è un modo per salvaguardare la natura e le tradizioni. Lo stesso giardino perfetto, senza una fogliolina fuori posto, è stato superato da quello selvaggio, simbolo della biodiversità. In questa nuova prospettiva, la prossima edizione di Orticolario, dal 2 al 5 ottobre a Villa Erba a Cernobbio, sul Lago di Como, indaga sul rapporto tra uomo e paesaggio con tre giorni di dibattiti e workshop e altre iniziative per sperimentare, creare, osservare da vicino i gesti del fare, e portare a casa non solo oggetti e concetti, ma una nuova sensibilità. SARA MAGRO *orticolario.it*

GOLOSO CHI LEGGE

Vademecum del mangiare bene, sano e con gusto per una nutrizione corretta. Senza rinunciare al piacere della tavola. Michele Rubbini, Chiara Manzi, *Medicina culinaria*, Zanichelli, 44 euro.



Orecchiette e bombette ci portano subito con il pensiero in Puglia. Come questo libro, un viaggio goloso tra tradizioni uniche. R. Ranieri, *La cucina pugliese illustrata*, Slow Food Editore, 14,90 euro.



Storie e curiosità sugli agrumeti del nostro Paese, dalle grandi piantagioni ai vasi sulle terrazze. Paola Fanucci e Alberto Tintori, *Il viaggio degli agrumi in Italia*, Olschki Editore, 29 euro.

Well-living: benessere tutto da condividere



Soluzioni Integrate per la cucina di Franke.

I Sistemi Integrati per la cucina di Franke uniscono funzionalità, innovazione tecnologica e attenzione alla sostenibilità, semplificando e migliorando la tua vita.

WELL-LIVING IS ON SHOW.

FRANKE

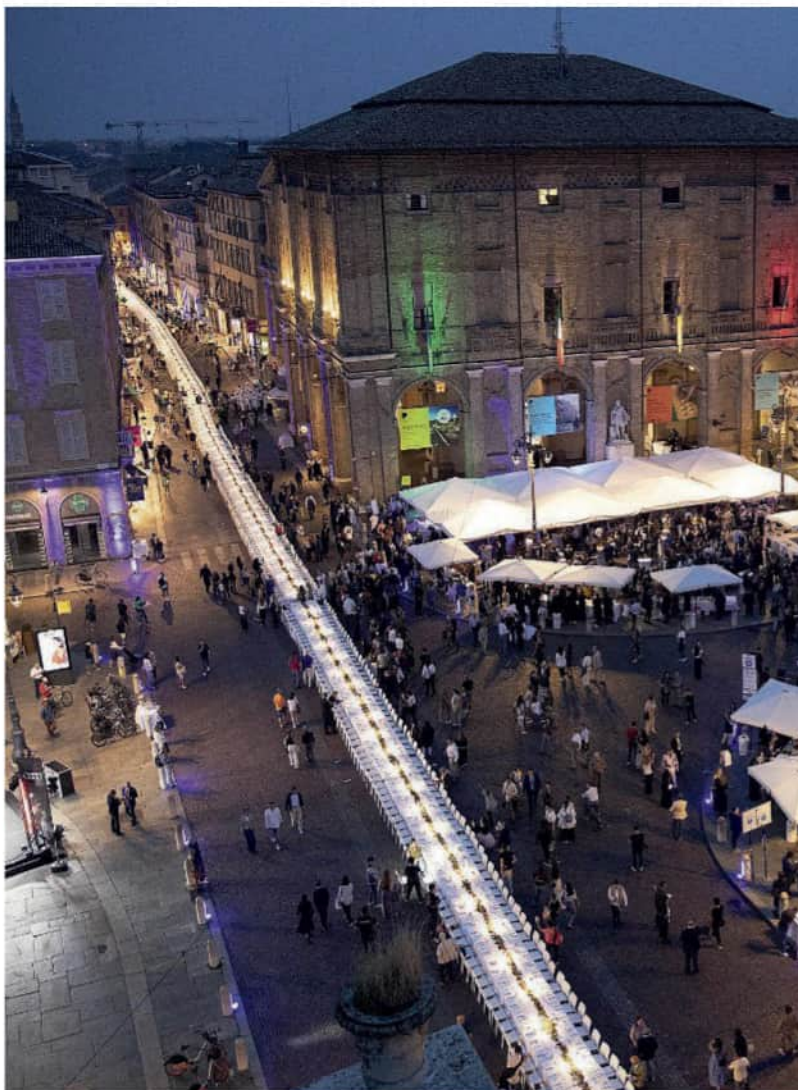


A fianco, un momento del convegno inaugurale. Al tavolo, da sinistra, lo chef Massimo Spigaroli, Maddalena Fossati Dondero, il sindaco di Parma Michele Guerra, i professori Massimo Montanari e Pier Luigi Petrillo. Nella foto a sinistra, il dessert presentato agli ospiti dagli chef coinvolti tra cui Massimo Spigaroli, Claudio Gatti e Giancarlo Perbellini. Sotto, la tavola di 400 metri allestita per la cena.

A PARMA TORNA LA CENA DEI 1000

Si parla anche della nostra cucina candidata a patrimonio Unesco nell'evento che celebra le eccellenze della Food Valley

La sesta edizione della Cena dei Mille, organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, con ospite d'onore Giancarlo Perbellini, chef del tristellato Casa Perbellini 12 Apostoli a Verona, ha concluso una giornata importante per la città sottolineando ancora una volta le peculiarità di un territorio caratterizzato, tra le altre, da sei filiere: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, pasta, latte, pomodoro e alici. Proprio le filiere sono state tra i protagonisti della cena realizzata in collaborazione con Alma, Chef to Chef Emilia-Romagna e Parma Quality Restaurants. Ad aprire la giornata, invece, la tavola rotonda *La cucina italiana siamo noi*: dibattito che, a partire dal riconoscimento Unesco di dieci anni fa a Parma, ha illustrato le caratteristiche della candidatura della nostra cucina a patrimonio dell'umanità. Con la direttrice di *La Cucina Italiana* Maddalena Fossati Dondero hanno dialogato: Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare, gli chef Massimo Spigaroli e Giancarlo Perbellini, i professori Massimo Montanari, Alberto Figna e Pier Luigi Petrillo, il sindaco Michele Guerra e l'assessore Marco Bosi del Comune di Parma. SARAH SCAPARONE



DISUGUAGLIANZE A TAVOLA

C'è chi ha troppo cibo e chi non ce l'ha affatto. Bella contraddizione in un'epoca in cui il cibo basterebbe per sfamare tutti e invece è usato come arma, da Gaza al Sudan. Su queste contraddizioni si focalizza *(N)ever Enough*, quarta edizione di Yeast Photo Festival, a Matino nel Salento (25 settembre-9 novembre). Ospite speciale il fotografo inglese Martin Parr con 60 scatti dallo sguardo ironico e dissacrante sulla nostra società consumista. S.M. yeastphotofestival.it

Unica perché premiata come migliore burrata del mondo.



BEST BURRATA 2024



Burrata Deliziosa

Realizzata a mano con latte del territorio, ha conquistato la medaglia d'oro al World Championship Cheese Contest 2024.

Vieni a trovarci



Colonia 4-8 ottobre - HALL 10.1 - Stand F 061



UN SAPORE CHE TI PUGLIA

CIAO MILANO

A ottobre vi aspettiamo da Eataly Smeraldo per un nuovo Salotto Culinario. Con lo chef Claudio Sadler e il comico Federico Basso parleremo del piatto simbolo della nostra città (sì, lui, il risotto). Risate e assaggi sono assicurati



Lunedì 13 ottobre alle 18.30 va in scena un nuovo appuntamento di Salotto Culinario, il ciclo di talk gratuiti nato per gli spazi di Eataly Smeraldo a Milano, in collaborazione con *La Cucina Italiana*. Ad animare il palco, per l'incontro dal titolo *Risotto, risate e milanesità!*, saranno lo chef Claudio Sadler (in alto a destra), simbolo dell'alta cucina in città, che ha detenuto ininterrottamente per 20 anni due stelle Michelin con il suo

ristorante meneghino, e il torinese Federico Basso (qui sopra), comico e autore televisivo, volto storico del programma *Zelig* e vincitore della quinta stagione di *LOL - Chi ride è fuori*. L'irresistibile coppia, insieme con il nostro direttore Maddalena Fossati Dondero, vi svelerà tutti i segreti del risotto alla milanese, unendo tradizione, cultura e cabaret. Vi aspettiamo numerosi! v.v. Per maggiori info eataly.net, lacucinaitaliana.it

IL RISTORANTE



Il Seta, il ristorante con due stelle Michelin all'interno dell'hotel Mandarin Oriental di Milano e diretto dallo chef pugliese Antonio Guida, compie 10 anni. **Il ristorante** È un piacere sedersi a questa tavola, di certo una delle più eleganti della città. **Il menù** Si intitola *Dieci anni di Seta* e fino a dicembre propone i piatti più straordinari (anche se sarebbero molti di più) di uno chef come Antonio, ormai «adottato» da Milano, che con una brigata d'eccezione composta da Federico Dell'Omarino e Marco Pinna scrive ogni giorno meravigliose pagine di buonissima cucina. Applausi al risotto con lampone e crema di erbe (sopra), all'anguilla laccata al vino rosso con fegato grasso e salsa al rosmarino, al piccione con cacao e nocciola, all'astice blu arrosto con bagna càòda, seppia, bisque alla vaniglia e funghi, e ancora all'ostria con patate, friggittelli e salsa allo champagne per citarne alcuni. **Il giudizio** L'ostria e l'astice blu sono tra i piatti che preferisco in assoluto nel mondo degli stellati e al Seta si sta sempre bene grazie a una cucina magnifica e una sala deliziosamente discreta e affettuosa. Penso in particolare alla bravura di Andrea Loi (Head Sommelier) e al direttore del Fine Dining Manuel Tempesta. MADDALENA FOSSATI

CUCINA E INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Siamo stati a Berlino a IFA 2025, la fiera che trasforma la città nella capitale delle nuove tecnologie e degli elettrodomestici futuristici. Quest'anno a spopolare è l'AI, l'intelligenza artificiale, che contagia tutto in cucina. LG Electronics in particolare ha presentato il progetto Smart Home in cui la piattaforma LG ThinQ AI collega e orchestra tutti gli elettrodomestici per semplificare la vita. L'attenzione al risparmio energetico, cruciale per LG Electronics, si evidenzia specialmente nella nuova gamma di frigoriferi Fit & Max: design isolante e compatto e funzionalità AI che analizza le abitudini di utilizzo per ottimizzare il funzionamento e ridurre gli sbalzi di temperatura e il relativo consumo. Lg.com/it



FOTO C. CADEDDU

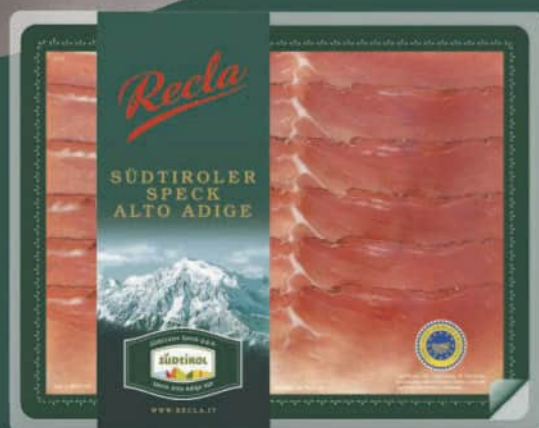
Recla

Gusto in famiglia



Qualità e tradizione dall'Alto Adige

Da tre generazioni produciamo lo speck secondo la tradizione. Selezioniamo con cura la carne, lavorata dai nostri mastri macellai e speziata secondo la ricetta di famiglia. Una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura all'aria pura, fresca e asciutta della Val Venosta conferisce al **Recla Speck Alto Adige IGP** un gusto inconfondibile.



CAFFÈ, LA RICARICA VELOCE

*La sua scoperta
è attribuita a Maometto.*

*La sua riscoperta
a Benjamin Franklin,
che lo considerava
un fattore di crescita,
perché fa guadagnare
tempo e quindi denaro*

DI ELISABETTA MORO

È la bevanda della modernità. Tutta sprint, dalla preparazione al consumo. Ci vuole un attimo per prepararlo e un istante per berlo. Soprattutto nella versione espresso, che la velocità ce l'ha anche nel nome.

La bacca è originaria dell'antico regno di Caffa, in Etiopia. Ma presto la pianta è approdata in Arabia dove è stata selezionata la cultivar più pregiata. Dal gusto sottile, penetrante, amaro al punto giusto. Ed è proprio in quelle terre medio-orientali che è nata la leggenda della fortunata e fortuita scoperta delle sue proprietà. Si dice che i pastori avessero notato che quando le pecore brucavano le bacche rosse diventavano ipercinetiche. Ma questo racconto dei fatti un po' naïf è stato surclassato da una leggenda ben più altisonante, secondo la quale Dio mandò un estratto di caffè a Maometto affetto da stanchezza cronica. Con la magica pozione il Profeta sbaragliò una schiera di nemici e soddisfece quaranta donne in una notte. È evidente che c'è chi ama esagerare. Fatto sta che il legame tra la bevanda nera e la religione musulmana, che vieta l'alcol e lo stato di ebbrezza, mentre promuove la concentrazione mentale e la sobrietà, indubbiamente è coerente.

La doveva pensare così anche Benjamin Franklin, lo statista americano che nel Settecento ha patrocinato il *coffee* negli USA, sostenendo che consumarne molte tazze rendeva i lavoratori più efficienti e quindi più produttivi. Di qui è nata la tradizione della brocca di caffè in tutti gli uffici, sempre pronto e fumante, rigorosamente gratuito, tanto il costo si



ammortizza da sé. In Italia il percolatore è ancora una macchina guardata con sospetto e forse non si affermerà mai. In compenso nei nostri luoghi di lavoro sono arrivate le cialde e le capsule, che conciliano il ristretto con la comodità. D'altra parte, non si tratta di un semplice consumo, ma di un rito alimentare e come tale è difficile cambiarlo. Perché, come diceva il grande Nino Manfredi in una celebre pubblicità, il caffè è un piacere, se non è buono che piacere è? ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.



Bergader

Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.

GIANI COLADA

Giani come Giorgio Bargiani e Colada come Piña Colada per una rilettura del famoso drink. Basta un pizzico di sale per dare a cocco, ananas e rum la giusta grinta DI ANGELA ODONE

La ricetta

TEMPO 5 MINUTI PER 1 DRINK

45 ml rum scuro
40 ml crema di cocco
10 ml Sherry Oloroso (dolce)
1 ml bitter al cardamomo
cocco in scaglie
polpa di ananas fresco
fiocchi di sale Maldon
ghiaccio tritato

Frullate una fetta di ananas fresco e raccoglietene 50 ml nel bicchiere di un frullatore potente. Aggiungete il rum scuro, la crema di cocco, lo sherry, qualche fiocco di sale e il bitter con 200 g di ghiaccio.

Frullate fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Versate il Giani Colada subito nel bicchiere e decorate con una sottile fetta di ananas fresco posizionata all'interno del bicchiere e con scaglie di cocco appoggiate delicatamente sopra il drink.

GIORGIO BARGIANI

Pisano, inizia il suo percorso in Toscana per approdare nel 2014 al pluripremiato Connaught Bar di Londra, dove al fianco del mentore Ago Perrone inizia una rapida crescita. Insignito del titolo di International Bartender of the Year a Tales of the Cocktail nel 2023, di recente Giorgio ha disegnato la sua prima collezione di bicchieri con Nude Glass.



Bicchieri Cocktail Glass-Short
della linea Bar/Giani Collection
Nude Glass. Carta da parati
Jv Wallcoverings.

PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



THE FIRST 100 YEARS





LA MESSA A RIPOSO DELLE UVE IN VALPOLICELLA

Un gesto scrupoloso e pieno di cura, noto già al tempo dei Romani, che potrebbe diventare un giorno patrimonio dell'umanità DI **PIER LUIGI PETRILLO**

Alllevare la vite, raccogliere le uve, vendemmiare, curare il vino finché non è imbottigliato sono passaggi complessi che richiedono sempre competenza e tanta passione. In Valpolicella, tra Verona e il Lago di Garda, questi processi assumono una dimensione rituale con la messa a riposo delle uve che origina nel VI secolo d.C. ed è stata raccontata da Cassiodoro intorno all'anno 550.

Le uve, raccolte a mano, sono accuratamente disposte in appositi graticci di canna di palude (dette arele) o cassette di legno sistemate all'interno di «fruttai» ovvero edifici rurali ben areati, costruiti al riparo dall'umidità e in zone ventose, in cui restano in condizioni naturali per almeno 90 giorni. Durante questo «riposo» avviene un processo spontaneo di appassimento che porta le uve a perdere circa un terzo del proprio peso accumulando zuccheri e sviluppando particolari aromi.

I viticoltori le vegliano e, non a caso, nel dialetto locale, le chiamano «spargoli» ovvero creature perché sono accudite come figli prediletti della natura. È un rito lento, durante il quale l'uva cattura il tempo e si lascia plasmare dal suo trascorrere, sprigionando la memoria di quel territorio. Al termine di questo rito, le uve sono lavorate per ottenere i vini tradizionali del territorio come l'Amarone e il Recioto: ogni anno il vino è diverso a seconda del luogo in cui l'uva è stata messa a riposare, delle condizioni pedoclimatiche del fruttai, delle braccia che l'hanno raccolta, della cura e del tempo impiegato per l'appassimento. In questo rito è concentrata tutta la creatività di una tecnica che non potrebbe mai essere riprodotta meccanicamente e che, solo se seguita con scrupolo e passione, consente al vino di ottenere una speciale concentrazione di colori, profumi, sapori e memorie. Per la sua forte connotazione identitaria, il

governo italiano, su proposta di viticoltori avveduti come Christian Marchesini e Massimo Gianolli, ha annunciato la candidatura all'UNESCO di questa ritualità quale esempio di un patrimonio basato su conoscenze tradizionali che, tramandandosi da secoli, dimostrano quanto sia fondamentale il rispetto della biodiversità culturale. ■

Pier Luigi Petrillo è professore ordinario e Direttore della Cattedra UNESCO sul patrimonio culturale immateriale presso l'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza. Curatore



di numerosi dossier di candidatura all'UNESCO, è stato il primo italiano a presiedere l'Organo degli esperti mondiali ICH UNESCO. È autore del libro *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità*, Laterza, 2025.

È NATO DADOCREMA.
La crème dei dadi.



IL PRIMO DADO IN CREMA

• ZERO ADDITIVI

- 60% DI PUREE NATURALI DI VERDURE
 - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO
- PER RICETTE DI QUALITÀ SUPERIORE

— INQUADRA IL QR CODE



E SCOPRI DI PIÙ —

dal 1929
Bauer
TRENTINO

Il Pane è Oro, versione 2023. L'estetica è semplice e poetica: una fetta di pane che diventa speciale, laccata d'oro.



ORO QUOTIDIANO

La semplicità del pane diventa preziosa nelle mani di Massimo Bottura, che lo trasforma in un manifesto contro lo spreco alimentare

Il 16 ottobre il calendario intreccia tre ricorrenze simboliche: il World Bread Day, il World Food Day indetto dalla FAO – che quest'anno celebra 80 anni di attività – e il decennale di uno dei piatti-manifesto della cucina italiana contemporanea: Il Pane è Oro di chef Massimo Bottura.

Il dessert debutta nel 2015 per l'Esposizione Universale di Milano, il cui tema *Nutrire il Pianeta: Energia per la Vita* ispira il Refettorio Ambrosiano, progetto per combattere lo spreco alimentare e l'isolamento sociale. Da lì prende forma Food for Soul, l'onlus fondata da Bottura e Lara Gilmore, che oggi anima quattordici Refettori nel mondo, luoghi dove l'inevitabile spreco si trasforma in pasti, dignità e cultura.

Simbolicamente, Il Pane è Oro recupera un ricordo d'infanzia di chef Bottura: il pane raffermo immerso nel latte zuccherato. Proprio pane e latte, tra gli alimenti più sprecati al mondo, sono trasformati con cultura, conoscenza

e coscienza nel dessert icona della trisstellata Osteria Francescana.

Da allora, il piatto si evolve fino alla versione 2023, che intreccia memoria e radici. Lo spunto viene dalla prima colazione servita a Casa Maria Luigia: il cotechino cotto sotto la cenere con zabaione, come lo preparava la nonna. Da questa tradizione, scatta la creatività che trasforma materie e consistenze: il pane diventa panettone, i canditi sono sostituiti da cotechino e lenticchie. Nel piatto, ora appare protagonista un'umile fetta di pane laccata d'oro, che è in realtà una mousse morbida di panettone e cotechino con zabaione, ossia il recupero della colazione di prima e persino un panettone da gustare 365 giorni l'anno.



M. Bottura & friends, *Il pane è oro*, L'ippocampo, 32 euro.

A dieci anni di distanza, Il Pane è Oro resta più attuale che mai: un invito a non sprecare e a usare la creatività come chiave di un futuro migliore, dove etica ed estetica si fondono. Per un domani d'oro.

STEFANIA VIRONE VITTOR



1. Bracciale in oro 18 carati, linea Eka di **Fope**. fope.com

2. Centrotavola in porcellana, collezione Labirinto di **Ginori 1735**. ginori1735.com

3. Bicchiere da acqua in cristallo **Dior** color ambra con motivo chevron inciso a mano. dior.com

4. Poldina Classic di **Zafferano**: la ricarica senza fili la rende elegante ed essenziale. zafferanoitalia.com

5. Set di 2 posate con motivo a spirale di **L'Objet** in acciaio inossidabile placcate oro. l-objet.com

6. Giubbotto bomber uomo in rafia di **Sandro**. sandro-paris.com

7. Sandali col tacco intrecciati oro e nero, **Etro**. etro.com

8. È in tessuto dobby il cuscino decorativo Adventure di **Frette**. frette.com

9. Micro borsa **Gucci** Horsebit 1955. gucci.com

10. Piatti da portata in acciaio spazzolato oro, design Bea Mombers di **Serax**. serax.com





demeter

COLTIVIAMO SAPORI AUTENTICI

Demeter certifica i prodotti dell'agricoltura biodinamica.
Scegli Demeter, scegli la qualità.

demeter.it

CLASSICI ITALIANI

TIRAMISÙ

IERI E OGGI



ORIGINALE

*In occasione della Tiramisù World Cup 2025, a Treviso dal 10 al 12 ottobre,
ecco la versione storica e una luccicante interpretazione*

RICETTE **RITA BUSALACCHI, MANUEL GOBBO E BEATRICE SIMONETTI**, TESTI **LAURA FORTI, SARA TIENI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI, GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA, MARIA GIULIA PIERONI**



MODERNO

TIRAMISÙ ORIGINALE

Cuochi Manuel Gobbo
e Beatrice Simonetti

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più 9 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

1 kg mascarpone

125 g circa 7 tuorli

110 g zucchero

24 savoiardi

caffè per moka – cacao amaro

Preparate il caffè con una moka da 10 persone, versatelo in una ciotola e fatelo raffreddare fino a circa 37 °C.

Montate i tuorli con le fruste elettriche, con lo zucchero, finché non avranno raddoppiato di volume: dovranno essere spumosi e chiari, con lo zucchero all'interno completamente sciolto.

Aggiungete il mascarpone, mescolatelo per stemperarlo, poi montate ancora tutto con le fruste, in una crema consistente ma morbida, non troppo lucida.

Foderate un anello di acciaio (ø 24 cm, h 5 cm) con una striscia di acetato (o di carta da forno) e appoggiatelo sul piatto di portata. Spalmate sul fondo un leggero strato di crema, che terrà fermi i savoiardi.

Immergete i savoiardi nel caffè, velocemente, fateli sgocciolare e disponeteli all'interno dell'anello, creando uno strato uniforme. Se serve, spezzate i biscotti per colmare gli spazi.

Spalmate sui savoiardi metà della crema, in uno strato di circa 2 cm, e livellatelo. Fate un altro strato con i savoiardi, disponendoli in senso perpendicolare rispetto a quelli della base, coprite con la crema rimasta e spatolatela in superficie. Riponete in frigorifero per 8-9 ore.

Togliete il dolce dal frigo, sfilate l'anello e l'acetato, quindi spolverizzate con abbondante cacao.

TIRAMISÙ MODERNO

Cuoca Rita Busalacchi

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 45 minuti più 5 ore di riposo

PER UNA TORTA DA 22 CM

PER LA PASTA BISCOTTO

90 g zucchero – 90 g albume

90 g farina 140 W – 60 g tuorli

PER LA BAGNA AL CAFFÈ

260 g caffè espresso – 75 g zucchero

7 g gelatina alimentare in fogli

PER IL CREMOSO AL CAFFÈ

190 g latte intero – 95 g mascarpone

45 g zucchero – 45 g tuorli

4 g caffè solubile – 4 g gelatina

alimentare in fogli – 1 g sale

PER LA CREMA INGLESE

90 g zucchero

50 g tuorlo – 40 g latte intero

PER LA BAVARESE AL MASCARPONE

300 g mascarpone

280 g panna fresca – 40 g zucchero

5 g gelatina alimentare in fogli

3 g rum – 1 g sale

PER LA GLASSA

230 g sciroppo di glucosio

230 g cioccolato fondente al 60%

230 g zucchero

150 g latte condensato

20 g gelatina alimentare in fogli

PER LA FINITURA

oro alimentare in foglia

chicchi di caffè

PER LA PASTA BISCOTTO

Montate con la frusta gli albumi con lo zucchero, aggiungete i tuorli a filo, poi la farina. Stendete il composto su teglia rivestita con carta da forno allo spessore di 1-1,5 cm, cuocete a 210 °C per 6-7 minuti, sfornate e fate raffreddare.

PER LA BAGNA AL CAFFÈ

Reidratate la gelatina in 35 g di acqua fredda per 5 minuti. Scaldate il caffè zuccherato, unite la gelatina con la sua acqua, mescolate e fate intiepidire. Ricavate due dischi di pasta-biscotto

da 18-20 cm, irrorateli bene con la bagna al caffè e congelateli per 2 ore.

PER IL CREMOSO AL CAFFÈ

Iidratate la gelatina con 20 g di acqua fredda per 5 minuti. Mescolate con la frusta, in una casseruola, latte, caffè solubile, zucchero e tuorli, portate a 82 °C. Unite la gelatina con la sua acqua, quindi il sale e il mascarpone. Versate in uno stampo da 18-20 cm, congelate per un'ora.

PER LA CREMA INGLESE

Miscelate in una casseruola latte, tuorli e zucchero semolato. Mescolate con una frusta e portate a 82 °C.

PER LA BAVARESE AL MASCARPONE

Reidratate la gelatina in 35 g di acqua fredda per 5 minuti e unitela con la sua acqua nella crema inglese ancora calda; aggiungete 300 g di mascarpone ed emulsionate con un mixer a immersione. Lasciate riposare per 30 minuti in frigo; montate la panna con lo zucchero e unitela delicatamente al composto. Completate con il rum e il sale.

Accomodate sul piatto di portata un anello di 22 cm e foderatelo con una striscia di acetato o di carta da forno. Colate all'interno uno strato di bavarese. Inserite il primo disco di pasta-biscotto; colate altra bavarese e poi il disco di cremoso al caffè. Aggiungete il resto della bavarese e chiudete con il secondo disco di pasta-biscotto. Congelate per 3 ore.

PER LA GLASSA

Reidratate la gelatina in 95 g di acqua; fate bollire in un pentolino lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e 120 g di acqua. Unite il cioccolato, la gelatina con la sua acqua e il latte condensato. Emulsionate e fate intiepidire fino a 28-30 °C.

PER LA FINITURA

Togliete la torta dal congelatore, posatela su una gratella e copritela integralmente con la glassa tiepida (28-30 °C). Decorate con chicchi di caffè e foglia d'oro.



BEATRICE SIMONETTI
E MANUEL GOBBO

Hanno realizzato il tiramisù con la ricetta del ristorante Le Beccherie di Treviso, dove gestiscono la cucina. Qui, negli anni Settanta, è nata la formula ufficiale di questo dolce, che in seguito è stata depositata all'Accademia Italiana della Cucina.



RITA BUSALACCHI

Originaria di Palermo, una laurea magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, appassionata di pasticceria francese, Rita è membro di AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). Con il compagno, gestisce il ristorante Radici di Iseo.

BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Le Zucche
collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

CHE PROFUMO

Carlotta Perego, fondatrice del progetto Cucina Botanica, ci prepara la sua parmigiana di melanzane: squisita e del tutto plant-based

A CURA DI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«**P**er me la parmigiana è il piatto perfetto con cui prolungare ancora un po' l'estate, anche quando fuori l'aria inizia a cambiare. Vado molto fiera di questa mia versione tutta vegetale: è saporita e digeribile e, se vogliamo, anche un po' più leggera, perché la preparo senza friggere le melanzane. Dopo averle massaggiate con olio extravergine e sale, e averle fatte spurgare della loro acqua, le passo leggermente nella farina di riso e le inforno. Questo le mantiene croccanti all'esterno ma morbide e fondenti all'interno. Poi le alterno con strati di mozzarella vegetale e abbondanti sugo di pomodoro, grattugiato vegetale e basilico fresco. Mi piace molto questa erba aromatica, che coltivo anche nel mio piccolo orto in città, a Milano, la apprezzo così tanto che ne ho seminate diverse varietà. Un piccolo esperimento botanico che sta dando ottimi frutti».

Nella pagina accanto, Carlotta Perego nella cucina della sua casa milanese, dove vive con il marito Simone e il cane Fiocco. Ha fondato, nel 2018, il progetto Cucina Botanica che ha lo scopo di divulgare la cucina vegetale e uno stile di vita sostenibile. Autrice di quattro libri di successo, è seguita da una community di oltre 1,3 milioni di follower. Ha creato l'app Planter per un'alimentazione vegetale, che dà anche supporto nutrizionale in chat. È protagonista della serie tv *L'orto di Carlotta*.



PARMIGIANA DI MELANZANE

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

più 20 minuti di riposo

Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg melanzane

500 g passata di pomodoro

300 g alternativa vegetale alla mozzarella

60 g alternativa vegetale al formaggio grattugiato

10 foglie di basilico

1 cipolla

farina di riso

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Tagliate le melanzane a fette, mettetele in una ciotola con sale e olio e massaggiatele bene. Lasciate riposare per 15-20 minuti. Eliminate il liquido in eccesso strizzandole con delicatezza tra le mani, quindi infarinatetele.

Distribuite le melanzane su una placca foderata con carta da forno e cuocete in forno statico a 200 °C per 20 minuti: dovranno essere morbide infilzandole con la forchetta e dorate esternamente. Mentre cuociono, dedicatevi alla preparazione del sugo.

Mondate e tritate finemente la cipolla, quindi fatela soffriggere in padella con un filo di olio, unite la passata di pomodoro, amalgamate, regolate di sale e fate cuocere per almeno 20 minuti sulla fiamma media.

A fine cottura aggiungete il basilico e spegnete.

Ungete di olio una pirofila e fate un primo strato di melanzane. Copritela quindi con qualche cucchiata di sugo di pomodoro e qualche fetta di alternativa vegetale alla mozzarella.

Proseguite facendo un altro strato di melanzane, poi uno di sugo e uno di alternativa alla mozzarella, e continuate così fino a esaurire gli ingredienti. Terminate con l'alternativa alla mozzarella, abbondante grattugiato vegetale, sale, pepe e un filo d'olio.

Cuocete nel forno statico a 200 °C per 30 minuti e terminate con 10 minuti di grill in modo che si formi una crosticina croccante.

12 MESI

+

Gin

24 MESI

+

Tequila

INCONTRI INASPETTATI

Bicchiere basso del gin
e calici del rum
e della grappa IVV.

60 MESI



Rum

36 MESI



Grappa

*Un'idea alternativa al dessert per finire una cena?
Una scaglia di Parmigiano Reggiano con un sorso di distillato.
Ecco quelli giusti a seconda della stagionatura*

A CURA DI **FABIO GIBERTI (APR - ASSOCIAZIONE ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO),
ANGELA ODONE E VALENTINA VERCELLI, FOTO MASSIMO BIANCHI**



12 MESI In gioventù, Parmigiano Reggiano ha profumi di latte e burro freschi, erba tagliata, agrumi e frutta e un sapore dolce e acidulo, di delicata persistenza.

GIN Sta bene un gin italiano, fresco e aromatico, come il Mazzetti, che ha tra le sue botaniche menta, salvia e rosmarino e note tipiche che ricordano i profumi delle valli di montagna.

PERCHÉ Le botaniche del gin richiamano i toni erbacei e agrumati del formaggio. Il gusto secco e pulito gioca in piacevole contrasto con il sapore dolce-sapido e latteo del formaggio.



Gin Mazzetti,
Mazzetti
d'Altavilla,
mazzetti.it



24 MESI Parmigiano Reggiano comincia a esprimere la sua caratteristica sapidità, ma conserva ancora il gusto di latticini, come lo yogurt; ha un retrogusto di frutta tropicale e un bell'equilibrio tra dolcezza e sapidità.

TEQUILA Va bene la tipologia *añejo*, ovvero una tequila che dopo la distillazione è stata invecchiata in botti di legno; in questo caso l'affinamento è durato un anno, in contenitori che prima hanno ospitato whiskey.

PERCHÉ Le note di legno e di spezie dolci di questa tequila creano una bella alchimia con il formaggio: abbinata perfetta per gli esploratori del gusto più curiosi.



Tequila
Ocho
Añejo,
compagnia
deicaraibi.com



36 MESI È caratterizzato da note di frutta secca tostata, fieno, legno ed erbe aromatiche, e da un gusto sapido, di buona persistenza.

GRAPPA Abbinatene una morbida, affinata in botti di rovere, come questa selezione plurivittigino, con sfumature fruttate e speziate e profumi di vaniglia, marasca e frutti di bosco.

PERCHÉ L'accostamento tra un Parmigiano Reggiano stagionato e la frutta fresca è un classico: le note fruttate della grappa lo ricordano, mentre il sentore di vaniglia regala una sfumatura dolce in piacevole contrasto con la sapidità del formaggio.



Grappa Riserva
7 anni Selezione
Bortolo Nardini,
Distilleria
Nardini,
nardini.it



60 MESI È un boccone complesso, con un gusto profondo e sfaccettato, caratterizzato da intensità umami, note tostate e speziate.

RUM Sceglietene uno con un profilo aromatico ricco e un gusto rotondo, come questo venezuelano invecchiato fino a 12 anni, con un sapore che ricorda la caramella toffee, la frutta secca, la vaniglia e le spezie calde.

PERCHÉ Con un Parmigiano Reggiano di lunghissima stagionatura c'è bisogno di un distillato con un sapore morbido e una buona complessità, capace di reggere l'intensità del formaggio.



Rum Diplomático
Reserva
Exclusiva,
Rum Diplomático,
rondiplomatico.com



visittuscany.com

**“Voglio una vacanza
formato famiglia.”**

TOSCANA
RINASCIMENTO SENZA FINE

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

IPER LA GRANDE I



SEMPRE FRAGRANTE

Nelle panetterie di Iper La grande i si trovano ogni giorno tantissimi pani diversi appena sfornati, tra grandi classici, specialità regionali e pani speciali, sempre fragranti e sempre proposti a un prezzo amico.

IPER.IT



I panettieri di Iper La grande i preparano ogni giorno oltre trenta tipi di pane, tra i classici regionali e di ispirazione estera, come la michetta e la baguette, gli speciali, con farina integrale, ai cereali o biologici, il pane in cassetta e quello per gli hamburger.

Le lavorazioni avvengono sotto i vostri occhi, senza segreti, con tanta cura e con lievitazioni che rispettano i tempi giusti per garantire prodotti fragranti. E quando il pane si secca? Non buttatelo, si trasforma in una golosa torta paesana.

TORTA PAESANA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g latte – 400 g pane secco
100 g cacao – 100 g uvetta
100 g amaretti secchi – 100 g zucchero di canna – 80 g cioccolato fondente
70 g pinoli – 2 uova – liquore all'amaretto – burro e zucchero per lo stampo – sale

METTETE A BAGNO l'uvetta nel liquore all'amaretto, in una ciotola.
TAGLIATE il pane a pezzetti e bagnatelo con il latte; lasciatelo riposare per 20 minuti mescolando ogni tanto, in modo che si imbeva bene.

SPEZZETTATELO poi con le mani, e strizzatelo leggermente, quindi mescolatelo con gli amaretti sbriciolati, il cacao setacciato e lo zucchero di canna. **AGGIUNGETE** le uova sbattute con un pizzico di sale, l'uvetta strizzata, i pinoli, il cioccolato a pezzetti. **VERSATE** la polentina ottenuta in uno stampo imburrato e inzuccherato e infornate a 180 °C per 45 minuti circa. **COPRITE** lo stampo con un foglio di alluminio se vedete che la torta tende a scurirsi troppo in superficie. **SERVITE** a piacere con palline di gelato alla vaniglia o alla crema.

SAPIDI E CROCCANTI

Spuntino classico, merenda a scuola, presenza irrinunciabile di ogni dispensa. Abbiamo assaggiato (alla cieca) per voi una selezione di CRACKER SALATI. Ecco il nostro responso

A CURA DI **ANGELA Odone** ED **ELENA VILLA**

Discendenti diretti delle gallette, che erano alla base dell'alimentazione di marinai e di soldati e che dovevano durare a lungo, i cracker (dall'inglese *to crack*, spezzare) si sono evoluti nella pratica forma rettangolare dai primi anni dell'Ottocento, negli Stati Uniti. Oggi le declinazioni sono assai numerose (senza prendere in considerazione tutti quelli aromatizzati), ma la redazione questo mese si è dedicata solo a quelli «salati in superficie». Croccanti, sfogliati, compatti, friabili, con un deciso sentore di tostato oppure un finale delicato, quasi dolce: difficile scegliere i migliori. E voi quali preferite?



La redazione pronta per l'assaggio, ai tavolini dell'Osteria La Semivuota in via E. Cornalia 4, a Milano. Da sinistra, Monica Oggioni, la collega Michela Lo Conte, Beatrice Prada, Elena Villa, Brendan Allthorpe, Rita Orlandi, Angela Odone, Riccardo Angiolani.

SUL PODIO



1. Il Viaggiator Goloso

Aspetto e consistenza: dorato, uniforme, croccante. A lenta lievitazione. **Sapore:** di lievito, leggermente aromatico, con 1,3% di sale. **Perfetti con:** salumi dal sapore delicato.

Voto: 9+

3,56 euro al kg, ilviaggiatorgoloso.it



2. Mulino Bianco

Aspetto e consistenza: ben dorato e con disegno riconoscibile. Sfogliato. **Sapore:** con lievito madre, finale leggermente dolce, con 2,1% di sale. **Perfetti con:** crema di melanzane affumicate.

Voto: 8½

Da 4,18 euro per 500 g, mulinobianco.it



3. Iper La grande i

Aspetto e consistenza: molto chiari e uniformi. Non troppo croccanti. **Sapore:** molto delicato, con 2% di sale. **Perfetti con:** formaggi cremosi alle erbe.

Voto: 8+

2,78 euro al kg iper.it



Esselunga

Aspetto e consistenza: molto chiari e regolari. Poco croccanti. **Sapore:** di lievito e panificazione, con 1,7% di sale. **Perfetti con:** salmone affumicato.

Voto: 7

1,49 euro per 560 g esselunga.it



Sigma

Aspetto e consistenza: dorati e leggermente farinosi. **Sapore:** di lievito, con 1,3% di sale. **Perfetti con:** salumi saporiti.

Voto: 6½

3,56 euro al kg supersigma.com



Doria

Aspetto e consistenza: colore scuro, asciutti. **Sapore:** tostato, con 2,2% di sale. **Perfetti con:** confettura di frutta.

Voto: 6½

3,19 euro per 700 g doria.it



Coop

Aspetto e consistenza: forma regolare. Poco friabili. **Sapore:** appena dolce, neutro, con 1,5% di sale. **Perfetti con:** formaggi stagionati.

Voto: 6+

Da 1,59 euro per 560 g coop.it



La Cesta

Aspetto e consistenza: regolari, ben sfogliati. **Sapore:** equilibrato, di pane, con 1,3% di sale. **Perfetti con:** salsa cremosa tipo hummus.

Voto: 7½

1,25 euro per 500 g, aldi.it



Carrefour

Aspetto e consistenza: dorato con bordi scuri, friabili. **Sapore:** equilibrato e delicato, con 1,3% di sale. **Perfetti con:** formaggi a crosta fiorita.

Voto: 6+

2,58 euro al kg carrefour.it



IL NUOVO TEMPIO DEL VINO

Masi ha inaugurato Monteleone21, la nuova sede della celebre cantina della Valpolicella Classica, che rivoluziona il concetto di ospitalità. Il polo reinterpreta in modo contemporaneo lo stile delle grandi opere architettoniche e ingegneristiche italiane degli anni Cinquanta e Sessanta e riunisce sotto lo stesso tetto produzione e offerta enoturistica.

All'ingresso, campeggia uno scenografico fruttajo alto 12 metri, che rende omaggio alla tecnica di appassimento delle uve per l'Amarone e all'expertise di Masi, ma il cuore della struttura è l'Agorà, una piazza circolare di oltre 1.000 metri quadrati, pensata come luogo di convivialità e scoperta, che accoglie il wine shop e il wine bar Locanda Costasera, il posto ideale per assaggiare piatti tipici abbinati ai vini del gruppo.

Dagli spazi contemporanei la visita prosegue nelle storiche cantine Masi e nei luoghi di ospitalità di Possessioni Serego Alighieri, con il suggestivo fruttajo e la bottaia con i fusti di ciliegio.



Sopra, a sinistra, un momento conviviale al wine bar Locanda Costasera; a destra, uno scorcio del wine shop. In alto, le eleganti forme di Monteleone21 che rendono omaggio alle grandi opere architettoniche italiane degli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento.



UN PANE PORTENTOSO

*Impastato con la farina di enkir piemontese,
è ricco di carotenoidi e povero di glutine*

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

In Mesopotamia, 12.000 anni fa, nasceva un cereale prezioso che è arrivato con tenacia fino ai giorni nostri. È l'enkir, considerato «il padre dei cereali» proprio perché è uno dei più antichi ancora esistenti e utilizzati.

La sua specie botanica è il *Triticum monococcum* (cioè appartenente al gruppo dei farri) ed è un cereale diploide, ovvero ha solo due serie di cromosomi, contro le sei del grano moderno. È molto resistente ai parassiti, alle malattie e ai climi difficili. Grazie a un'importante operazione di recupero iniziata oltre trent'anni fa, oggi viene coltivato

in modo esclusivamente biologico e con successo nella zona dell'Alta Langa, in Piemonte, a 700 metri sopra il livello del mare. I terreni sui quali viene coltivato, marginali a livello agronomico, hanno trovato così un'importante vocazione.

È proprio con un impasto 100% enkir che si fa il «pane delle Langhe», un pane rustico, dal basso contenuto di glutine, profumatissimo e dal caratteristico colore giallognolo dovuto alla presenza di carotenoidi, antiossidanti precursori della vitamina A di cui l'enkir è naturalmente ricco.



Tovagliette
americane **Retorta**,
coltello per il pane
Coltellerie Berti.

PANE DELLE LANGHE PIEMONTE

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 3 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PAGNOTTE

500 g farina di enkir tipo 2

10 g sale

4 g lievito di birra fresco

Versate in una ciotola capiente la farina di enkir di tipo 2 (1), aggiungete 280 g di acqua (2) e impastate, inizialmente aiutandovi con un cucchiaino (3), per circa 3 minuti.

Aggiungete il lievito di birra fresco, sbriciolato, impastate ancora per 2 minuti, poi aggiungete il sale e altri 20 g di acqua e continuate a impastare fino a quando non otterrete un impasto liscio e omogeneo (4).

Lasciate riposare l'impasto per 1 ora e 30 minuti circa a temperatura ambiente, intorno ai 20 °C (5), coprendo la ciotola con un canovaccio umido.

Riprendete l'impasto, dividetelo in due parti di pari peso e poi date a ciascuna parte la forma di una pagnotta allungata (6).

Riponete ciascuna delle due pagnotte in un cestino da lievitazione (oppure in ciotole infarinate), coprite e lasciate lievitare ancora per 1 ora e 30 minuti a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciate le due pagnotte su una placca da forno, incidete la superficie di entrambe con 3-4 tagli paralleli e cuocete in forno statico già caldo a 240 °C per circa 30 minuti.

Sfornate e lasciate intiepidire su una gratella prima di affettare.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dall'impasto degli ingredienti fino alla formatura delle pagnotte. Sotto, l'interno del pane delle Langhe.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia. Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba.



FARINA DI ENKIR

L'enkir è un cereale che ha poco glutine – meno del 7%, cioè circa la metà rispetto al grano tenero e al grano duro – e per questo è molto digeribile. I chicchi dell'enkir nascono «vestiti», quindi vengono decorticati, puliti e poi macinati a pietra: se ne ricavano farine di tipo 2 o integrali. Con la farina di enkir si può fare di tutto, dal pane alla pizza, fino ai biscotti; può essere usata da sola oppure miscelata con quella di grano tenero.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

ALLEGRI



Un sapiente lavoro manuale e materie prime di qualità trasformano un piatto della tradizione, come le lasagnette al ragù di cortile, in un'esperienza gourmet. L'abbinamento perfetto è con il Valpolicella Classico Superiore Grola, rosso elegante e territoriale. A destra, Ada Riolfi, oggi affiancata dalla figlia Elisa nella gestione dell'Enoteca della Valpolicella.



RITORNO ALLE ORIGINI

Identità, tradizione e visione sono i pilastri di Allegrini, storica azienda nel cuore della Valpolicella Classica, oggi alla settima generazione. La cantina è custode di una delle colline più iconiche della denominazione, la Grola, caratterizzata da un vigneto progettato per favorire la circolazione dell'aria e garantire uve di massima qualità; qui nascono vini unici, come Grola, in origine ideato con la volontà di sfidare le convenzioni. Dopo che per anni è stato un vino di rottura, capace di trasformarsi nel tempo, rinunciando anche alla Doc per sperimentare vitigni diversi nel suo blend, con l'annata 2022 è orgogliosamente rientrato nella denominazione Valpolicella Classico Superiore. Oggi prodotto con le uve Corvina, Corvinone e Rondinella,

è un fiero ambasciatore del suo territorio, proprio come l'Enoteca della Valpolicella di Fumane, il locale nato nel 1993 grazie alla passione di Ada Riolfi con il sostegno del marito Roberto Ferrarini, professore di Enologia all'Università di Verona e amico di Franco Allegrini, con il quale ha approfondito lo studio della tecnica dell'appassimento delle uve per la produzione di Amarone. È questo l'indirizzo giusto per scoprire le migliori tradizioni enogastronomiche della provincia di Verona e per stappare una bottiglia di Grola, in abbinamento con le lasagnette al ragù di cortile, a base di pasta fresca e carni di animali ruspanti, tagliate al coltello e cotte separatamente, per dare al piatto una profondità di gusto unica.

ALLEGRI.IT

Damiano®
THINK ORGANIC

Ingredienti?

SOLO



TRE

Etichetta corta. Sapore autentico.
Scopri tutti i gusti delle nuove creme
biologiche con soli tre ingredienti su
damianorganic.it

Inquadra il qr code e goditi un
super **sconto di benvenuto!**

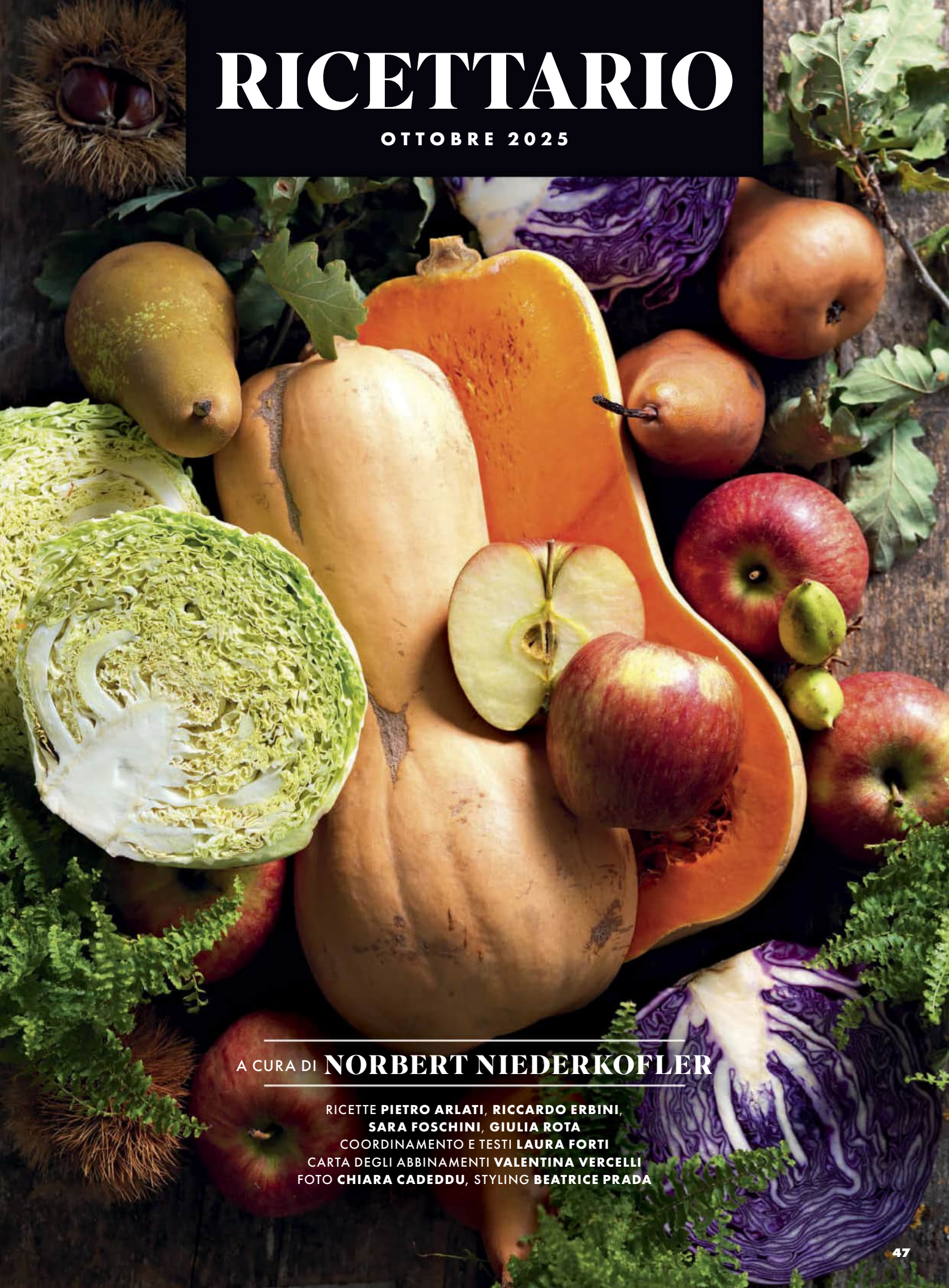


Certified



Corporation





RICETTARIO

OTTOBRE 2025

A CURA DI **NORBERT NIEDERKOFER**

RICETTE **PIETRO ARLATI, RICCARDO ERBINI,**
SARA FOSCHINI, GIULIA ROTA
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CAEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

*«Preferisco usare
la parola rispetto
per la natura,
per la filiera
e le persone,
anziché parlare
di sostenibilità»*



IL NOSTRO MENTORE

NORBERT NIEDERKOFLE

*Ha scritto un manifesto in tempi non sospetti
che può cambiare le sorti del pianeta.
E, certo, anche la nostra cucina a casa*

DI MADDALENA FOSSATI

Quando penso a Norbert Niederkofler penso a un uomo coraggioso. Per tanti motivi. A iniziare dal fatto che nel 2008 ha scritto un manifesto intitolato *Cook the Mountain* che è avanguardia ancora oggi, e che ha saputo iniziare da capo per ben due volte con due ristoranti diversi: la prima al St. Hubertus presso l'Hotel Rosa Alpina (oggi Aman Rosa Alpina) dove è stato per ben 29 anni, a San Cassiano, e oggi nel più recente Atelier Moessmer a Brunico. In entrambi i casi ha ottenuto tre stelle dalla guida Michelin, nel secondo a soli quattro mesi dall'apertura. «Non ho mai avuto né soldi né paura», dice mentre parliamo ai microfoni del podcast *Ora di cena*.

Ma cosa ci prepari se veniamo a cena da te, così all'improvviso?

«Di sicuro dei canederli con il formaggio grigio, un piatto della mia infanzia. Sono cresciuto a Lutago in Valle Aurina. Ci vuole il pane giusto, semi morbido e tagliato fine, e poi metti un po' di latte nel brodo. Poi ci vuole lo speck buono».

Un giorno hai scritto un manifesto che ha cambiato il tuo destino e che è ancora oggi molto avanti.

«Sì, è accaduto nel 2008 quando ero al Rosa Alpina. Avevamo già preso due stelle ma ci voleva una svolta. Le domande che mi ponevo erano: cosa lasciamo alle future generazioni? Come proteggiamo il pianeta e come possiamo

nutrire 10 miliardi di persone senza distruggerlo? Nei ristoranti la lista degli ingredienti era sempre la stessa. Che senso aveva andare a New York e mangiare il foie gras che poi trovavo in un ristorante dall'altra parte del mondo? Così sono nati i quattro pilastri: niente serre, niente olio d'oliva perché oltre i 1700 metri di altezza non ci sono olivi, niente agrumi per la stessa ragione e niente sprechi. Ho dato questi elementi ai miei ragazzi e ho detto: questo è il vostro campo da gioco».

E che ragazzi. Hai cresciuto tanti chef che ora hanno il loro ristorante.

«A cosa serve creare un concetto forte se poi muore con te? Ancora oggi i 29 sous-chef che sono passati dal Rosa Alpina mi chiamano, mi chiedono consiglio, mi sento responsabile per loro e anche orgoglioso. Nella mia filosofia parlo di rispetto, non di sostenibilità, il rispetto vale per le persone, la natura, la filiera, i contadini che la rendono forte. Oggi conta di più avere un'organizzazione orizzontale anziché verticale».

Qual è la cucina del futuro anche a casa?

«Rimanere vicini nelle scelte degli ingredienti, cercare i bravi produttori, fare scelte coerenti con il paesaggio che ci circonda».

Come vedi la cucina italiana oggi?

«In grande forma grazie alle trattorie e alla ristorazione. In questo momento, però io sono molto concentrato sulla prima colazione: c'è ancora tanto da dire».



PIETRO ARLATI

Appassionato titolare di «Ghe pensi mi», servizio di cucina a domicilio, è alla costante ricerca di nuove tecniche e idee, al servizio dei suoi clienti.



RICCARDO ERBINI

Diplomato all'Istituto Alberghiero, perfezionato in pasticceria, lavora come tecnico dimostratore per un'azienda di prodotti per pasticceria.



SARA FOSCHINI

È la nostra cuoca di redazione e si distingue per la sua cucina familiare ma sempre saporita. Si aggiorna di continuo e adora il pesce.



GIULIA ROTA

È la giovane pasticciera presso il ristorante Il Sole di Ranco (VA). I suoi dolci (ma anche i salati) esprimono sempre creatività ed eleganza.



DA VEDERE E ASCOLTARE

Si chiama *Ora di cena* il nuovo «vodcast» (video-podcast) di *La Cucina Italiana* nel quale il nostro direttore, Maddalena Fossati, intervista i grandi protagonisti del mondo del cibo. Troverete le anticipazioni di ogni singola puntata sui nostri social, i video completi sono disponibili su lacucinaitaliana.it

APERITIVI



«PIZZETTE» GIALLE E ROSSE DI SEDANO RAPA

Tovagliolo a fiori
Milou Milano, posate
Emporio Mikica.

FOCACCIA CON SPINACINO, STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI



BIGNÈ CON MOUSSE AL CAPRINO E MENTA

«PIZZETTE» GIALLE E ROSSE DI SEDANO RAPA

Cuoco Riccardo Erbini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g pomodorini gialli
 250 g pomodorini rossi
 1 grosso sedano rapa
 Parmigiano Reggiano Dop aglio
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Lavate i pomodorini, tenendoli separati. Tagliateli a spicchi. **Metteteli** in due padelline con un filo di olio e uno spicchio di aglio e fateli rosolare per 5 minuti. Bagnateli con un po' di acqua bollente salata e cuoceteli fino a ottenere due salsine.

Frullatele per una consistenza più liscia.

Pulite il sedano rapa e tagliatelo a fette tutte uguali, spesse circa 3 mm. Ritagliatevi dischetti di 5 cm di diametro con un tagliapasta.

Sistemateli i dischetti su una placca foderata con carta da forno, conditeli con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Mettete un cucchiaino di salsa (un po' di quella rossa, un po' di quella gialla) sui dischetti, cospargeteli con parmigiano grattugiato e infornateli a 180 °C per circa 10 minuti, finché il formaggio non sarà un po' gratinato.

FOCACCIA CON SPINACINO, STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORI SECCHI

Cuoco Riccardo Erbini
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 g farina 00
 500 g farina Manitoba
 300 g spinacini
 250 g burrata
 35 g lievito di birra fresco
 15 g zucchero
 2 spicchi di aglio
 pomodorini secchi sott'olio
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Miscelate le due farine e mettetele in planetaria con il lievito e 500 g di acqua. Quando sarà assorbita, unite lo zucchero e altri 40 g di acqua e lavorate fino a ottenere un composto liscio.

Aggiungete quindi 24 g di sale e 50 g di olio e lavorate ancora fino ad assorbimento.

Togliete l'impasto dalla planetaria, formate una palla sul piano di lavoro e adagiatela sulla placca del forno unta di olio. Ungete anche in superficie, coprite con la pellicola e lasciate lievitare per circa 1 ora in un luogo tiepido.

Riprendete l'impasto e stendetelo con le mani in tutta la teglia. Lasciatela lievitare ancora, fino al raddoppio (circa 1 ora).

Miscelate 100 g di acqua con 100 g di olio e 10 g di sale. Irrorate la focaccia con questa emulsione e infornatela a 210 °C per circa 20 minuti.

Sfornatela e ungetela nuovamente con la salamoia, quando è ancora calda.

Saltate gli spinacini in una padella con un filo di olio e l'aglio, per 3-4 minuti.

Guarnite la focaccia con gli spinacini saltati, la burrata condita con sale e pepe e qualche pomodorino sgocciolato.

BIGNÈ CON MOUSSE AL CAPRINO E MENTA

Cuoco Riccardo Erbini
Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER I BIGNÈ
 225 g uova intere
 110 g farina 00
 100 g latte intero
 90 g burro
 zucchero – sale
PER LA MOUSSE
 300 g panna fresca
 200 g caprino
 menta fresca

PER I BIGNÈ

Mettete in un pentolino 100 g di acqua, il latte, un pizzico di sale e di zucchero e il burro. Andate sul fuoco e fate sciogliere il burro.

Aggiungete la farina e mescolate

energicamente, fino a ottenere una sorta di «polentina». Quando si stacca bene dai bordi della pentola spegnete e lasciate raffreddare.

Trasferite la polentina in planetaria e unitevi le uova, poche per volta, facendole integrare bene di volta in volta. Lavorate fino a ottenere un impasto un po' filante.

Trasferitelo in una tasca da pasticciere e formate i bignè su due placche da forno (ne otterrete circa 40-45).

Spruzzateli in superficie con un po' di acqua e cospargeteli con un pizzico di zucchero, quindi infornateli a 165 °C per circa 25 minuti. Aprite il forno, lasciate uscire l'umidità e cuocete ancora per 15 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA MOUSSE

Montate insieme il caprino e la panna, fino a ottenere una mousse liscia. Profumatela con foglie di menta tritate e raccoglietela in una tasca da pasticciere con una bocchetta a stella.

Tagliate a metà i bignè, riempiteli con un doppio giro di mousse e richiudeteli con i cappellini.



Pizzette gialle e rosse di sedano rapa pag. 53 + **Carpaccio di capesante con spuma alle mandorle** pag. 57

Ci ha intrigato l'abbinamento con il **Nodo d'Amore Bianco 2024** di Farina Wines, un mix di Garganega, Chardonnay e Sauvignon, affinato parte in acciaio e parte in piccole botti di legno: la sua lieve aromaticità si sposa bene con il sedano rapa, mentre il gusto dolce-sapido valorizza il carpaccio di capesante. 16 euro, farinawines.com

Focaccia con spinacino, stracciatella di burrata pag. 53 + **Cavatelli integrali con cime di rapa e crema di zucca** pag. 61

Buono l'accostamento con un rosato dal carattere mediterraneo, come il **Mjère 2024** prodotto in Salento da Michele Calò: è un Negroamaro con saldo di Malvasia nera leccese con intensi profumi di frutta fresca e un gusto morbido, con chiusura sapida. 13 euro, michelecalo.it

ANTIPASTI



INSALATA CON FUNGHI, CIALDINE DI PARMIGIANO E PANE CROCCANTE

Calice arancione
IVV, tovaglioli
Zara Home.



ZUCCA AL FORNO, IN CREMA E FRITTA



CARPACCIO DI CAPESANTE CON SPUMA ALLE MANDORLE

INSALATA CON FUNGHI, CIALDINE DI PARMIGIANO E PANE CROCCANTE

Cuoca Giulia Rota

Impegno Facile

Tempo 35 minuti più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 foglie di cavolo nero

3 funghi cardoncelli o porcini

½ cespo di indivia riccia

½ pagnotta integrale

rucola – lattughino

Parmigiano Reggiano Dop

aceto balsamico – salsa di soia

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Mettete il pane in congelatore per 1 ora. Passatelo qualche secondo in microonde per riuscire a tagliarlo, quindi affettatelo, possibilmente con l'affettatrice, o comunque in fettine molto sottili. Disponetele su una placca, ungetele con un filo di olio, salatele e pepatele, quindi infornatele a 180 °C per 6-7 minuti, finché non saranno croccanti.

Foderate un piatto con un pezzetto di carta da forno, spargetevi sopra 3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato e mettetelo nel forno a microonde a 750 W per 1 minuto: otterrete una cialda di colore bianco e aspetto rustico. Ripetete una seconda volta, e lasciate raffreddare.

Mescolate in un contenitore 20 g di aceto balsamico, 30 g di olio, 1 cucchiaino di salsa di soia, ottenendo la vinaigrette per condire l'insalata.

Mondate l'indivia e le foglie di cavolo nero e tagliatele a pezzetti.

Mescolatele con qualche foglia di lattughino e di rucola.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine molto sottili, meglio se con una mandolina.

Servite l'insalata aggiungendovi sopra le fettine di funghi, condite tutto con la vinaigrette e completate con le fettine di pane croccante e le cialdine di grana.

ZUCCA AL FORNO, IN CREMA E FRITTA

Cuoca Giulia Rota

Impegno Medio

Tempo 2 ore

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg zucca butternut

325 g acqua frizzante freddissima

250 g farina di riso

50 g amido di mais

2 g bicarbonato

1 foglia di alloro – rosmarino

noce moscata in polvere

cannella in polvere

chiodi di garofano

cardamomo in polvere

olio di arachide

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Tagliate la zucca in tre parti separando la parte bombata, quella centrale senza i semi e la parte più alta.

Tagliate a metà la parte centrale della zucca, che non ha semi, lasciandola con la buccia. Ungete i due pezzi con un po' di olio, salateli e avvolgeteli in fogli di alluminio, aggiungendo in ognuno un rametto di rosmarino.

Adagiate su una placca e infornateli a 180 °C per 1 ora e 10 minuti.

Preparate una pastella miscelando la farina di riso, l'amido, il bicarbonato e l'acqua frizzante. Lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.

Tagliate la parte bombata a fettine, eliminando i semi, a uno spessore di 0,5 cm, lasciando la buccia.

Cospargetele di sale. Lasciatele riposare per 30 minuti, poi scolatele dal liquido rilasciato, tamponandole con carta da cucina e disponetele su una placca foderata con carta da forno.

Profumatele con cannella, noce moscata e cardamomo. Cospargete con qualche chiodo di garofano e aggiungete una foglia di alloro spezzettata.

Infornate a 200 °C per circa 15 minuti.

Tagliate l'ultimo pezzetto di zucca rimasto a fettine sottilissime con l'affettatrice o la mandolina.

Sfornate la zucca al cartoccio, ricavate la polpa con un cucchiaino e frullatela aggiungendo sale, pepe e un filo di olio.

Sfornate le fettine, eliminate alloro e chiodi di garofano.

Riprendete la pastella e immergetevi le fettine sottili. Friggetele in olio di arachide a 190 °C, poche per volta, fino a che non saranno dorate.

Scolatele su carta da cucina e salatele.

Servite la crema insieme con le fettine e la zucca fritta.

CARPACCIO DI CAPESENTE CON SPUMA ALLE MANDORLE

Cuoca Giulia Rota

Impegno Facile

Tempo 35 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

100 g mandorle bianche

100 g succo di mela limpido

8 capesante (solo le noci)

1 mela verde

mandorle con la buccia

lecitina di soia

finocchietto

lime

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Mettete le mandorle bianche a bagno nell'acqua e lasciatevele per 12 ore.

Tagliate le capesante in 4 fettine ognuna e disponetele a carpaccio nei piatti.

Frullate la mela verde e setacciate il succo ottenuto (se avete l'estrattore, ottenete il succo).

Mescolatelo con il succo di mela limpido, 1 cucchiaino di succo di lime, sale, pepe.

Scaldare il liquido risultato dalle mandorle frullate fino a circa 60 °C e aggiungete 1 cucchiaino di lecitina di soia. Spegnete e montate il succo tiepido con un mixer a immersione, a media velocità, inclinando un po' il recipiente in modo che incorpori aria.

Condite le capesante con un filo di olio e con la salsa alla mela, quindi completate con la spuma di mandorle, qualche mandorla con la buccia tagliata a filetti e finocchietto fresco.



Bignè con mousse al caprino e menta pag. 53 + **Insalata con funghi, cialdine di parmigiano e pane croccante** pag. 57

Stappate un Franciacorta che sappia unire materia ed eleganza, come il **Riserva Brut Nature Orfano Terre Rosse 2015** di Corte Fusia, uno Chardonnay in purezza con note mentolate che stanno benissimo sia con il ripieno dei bignè sia con l'insalata con funghi e parmigiano. **70 euro, cortefusia.com**

PRIMI



CAVATELLI INTEGRALI CON CIME DI RAPA E CREMA DI ZUCCA

Piatto fondo dei cavatelli
Arthur Krupp,
calice verde **IVV**, piatto
del risotto **Motel a Miio**,
forchetta **Emporio**
Mikica.



RISOTTO AI MIRTILLI, TALEGGIO E SPECK CROCCANTE

Piatto fondo degli gnocchi
Maisons du Monde,
posate **Emporio Mikica**,
bicchiere **IVV**, tovaglioli
Zara Home.



GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE CON FONDUTA SPRINT DI TOMA

**CAVATELLI INTEGRALI
CON CIME DI RAPA
E CREMA DI ZUCCA**

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER I CAVATELLI**

90 g semola di grano duro
 più un po'
 85 g farina integrale
 75 g farina 00
 olio extravergine di oliva – sale
PER IL CONDIMENTO
 500 g polpa di zucca
 500 g cime di rapa pulite
 200 g taralli
 6 acciughe sott'olio
 1 scalogno
 rosmarino
 olio extravergine di oliva
 aglio
 peperoncino
 sale

PER I CAVATELLI

Mescolate la semola con le due farine, disponetele a fontana e aggiungete al centro, poca per volta, circa 130 g di acqua e 1 cucchiaino di olio. **Impastate** fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. **Riprendete** l'impasto e lavoratelo a piccole porzioni per volta: formate un filoncino di circa 1 cm di diametro e tagliatelo in pezzetti di circa 1 cm. Schiacciateli con il pollice strisciandoli sul piano di lavoro, formando i cavatelli.

Disponeteli via via su un vassoio cosparso di semola. Lasciateli leggermente seccare, mentre procedete.

PER IL CONDIMENTO

Mondate lo scalogno e tritatelo finemente. Rosolatelo in una casseruola con un filo di olio, quindi aggiungete la zucca tagliata a cubetti e 1 rametto di rosmarino che poi toglierete. Cuocete finché non sarà morbida, circa 15 minuti.

Tritate i taralli riducendoli in polvere.

Scaldare in una padellina un filo di olio con un peperoncino tagliato a pezzetti e i filetti di acciuga. Quando le acciughe si saranno praticamente sciolte (aiutatevi con un cucchiaino di legno), unite la polvere di taralli e cuocete tutto insieme fino a ottenere una panatura croccante.

Frullate la zucca con un mixer a immersione, ottenendo una crema. **Cuocete** le cime di rapa in una padella larga, con un filo di olio, sale e uno spicchio di aglio sbucciato. Cuocetele a fuoco dolce per circa 10 minuti aggiungendo, se serve, poca acqua.

Lessate i cavatelli in acqua bollente salata per circa 9-10 minuti (se li avete seccati per più tempo, impiegheranno qualche minuto in più).

Scolateli nella padella delle cime di rapa e mescolate bene.

Completate con la zucca e con la panatura croccante.

**RISOTTO AI MIRTILLI,
TALEGGIO E SPECK
CROCCANTE**

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli
 320 g mirtilli
 150 g Taleggio Dop
 100 g Parmigiano Reggiano Dop
 100 g burro
 4 fette di Speck Alto Adige Igp
 1 scalogno – timo limonato
 olio extravergine di oliva
 vino bianco secco
 brodo vegetale

Scegliete i mirtilli più piccoli, per circa 70 g e metteteli nel congelatore, su un vassoietto, mentre preparate tutto il resto.

Adagiate le fette di speck su una teglietta e infornatele a 120 °C. Lasciatele abbrustolire lentamente.

Cuocete 250 g di mirtilli in una padellina con 20 g di burro e un pizzico di sale, per circa 3-4 minuti.

Frullateli quando cominciano a sfaldarsi, ottenendo una crema liscia.

Mondate lo scalogno e tritatelo. Soffriggetelo leggermente in una padellina con un filo di olio.

Tostate il riso a secco in una casseruola, quindi sfumatelo con 1 bicchiere di vino bianco.

Unite lo scalogno e un mestolo di brodo, poi portate a cottura il risotto in circa 15 minuti, aggiungendo via via brodo bollente.

Mantecate aggiungendo il burro

rimasto, parmigiano e taleggio, e lasciate riposare per 1 minuto coperto. **Aggiungete** quindi la crema di mirtilli, mescolate e servite completando con i mirtilli congelati, le fettine di speck croccante e qualche foglia di timo limonato.

**GNOCCHI DI PATATE
E CASTAGNE CON FONDUTA
SPRINT DI TOMA**

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g patate
 200 g castagne lessate
 150 g farina 00 più un po'
 50 g farina di castagne
 200 g toma piemontese
 250 g panna fresca
 50 g burro
 1 uovo
 timo
 sale – pepe

Cuocete le patate con la buccia in acqua leggermente salata per circa 35-40 minuti.

Pelatele e passatele allo schiacciap patate. **Sbriciolate** a mano 150 g di castagne e unitele alle patate.

Aggiungete la farina di castagne, la farina 00, l'uovo, sale e pepe e lavorate il composto finché gli ingredienti non si saranno bene amalgamati.

Formate gli gnocchi creando prima dei filoncini e poi staccando gli gnocchi con una spatolina, disponendoli via via su un vassoio, spolverizzato con un po' di farina 00.

Tagliate la toma a cubetti molto piccoli. Portate a ebollizione la panna quindi, a fuoco spento, aggiungetevi la toma e fatela sciogliere.

Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, finché non tornano a galla.

Sciogliete in una padella il burro con un rametto di timo e scolate gli gnocchi direttamente nel burro fuso.

Serviteli sopra la fonduta, completando con foglioline di timo e qualche pezzetto di castagna.

DA SAPERE

Se volete potete sostituire la farina 00 con farina di riso, per un piatto gluten free.

PESCI



DENTICE AL FORNO, FUNGHI MISTI, MELE E BROCCOLI

Piatto Motel
a Mio.



MERLUZZO IN CREMA DI ZUCCA, ZENZERO E CURRY

Piatto **Arthur Krupp**,
calici colorati **IVV**,
forchetta **Emporio**
Mikica, tovagliolo
Zara Home.



POLPO ALLA PIASTRA CON PERE, NOCI E SEDANO

DENTICE AL FORNO, FUNGHI MISTI, MELE E BROCCOLI

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 1 dentice
 300 g champignon
 200 g porcini
 150 g ciuffi di broccoletti
 1 mela rossa
 olio extravergine di oliva
 sale

Lavate il dentice, asciugatelo e ungetelo dentro e fuori con una emulsione di olio e sale.

Disponetelo su una placca foderata con carta da forno e circondatelo con i funghi tagliati a pezzetti e la mela a spicchi, lasciati con la buccia.

Irrorate tutto di nuovo con l'emulsione di olio e sale e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

Aggiungete anche i broccoli, ben unti con l'olio, e cuocete per altri 20 minuti. **Sfornate** e servite.

MERLUZZO IN CREMA DI ZUCCA, ZENZERO E CURRY

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g polpa di zucca a dadini
 800 g trancio di merluzzo
 30 g semi misti secchi
 1 porro
 zenzero fresco
 curry
 erbe aromatiche a scelta
 peperoncino
 olio extravergine di oliva – sale

Mondate il porro e tritatelo. Rosolatelo in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale, quindi unitevi la zucca a dadini. Mescolate e aggiungete 2 cucchiaini di curry. Bagnate con 2 mestoli di acqua e cuocete in circa 15-20 minuti.

Frullate tutto con il mixer a immersione,

aggiungendo anche il succo di un pezzetto di zenzero, grattugiato e strizzato e un filo di olio crudo.

Tagliate il merluzzo in 8 trancetti da 100 g circa e cuoceteli in padella con 4-5 cucchiaini di olio, voltandoli spesso e irrorandoli dell'olio di cottura con un cucchiaino.

Adagiate i trancetti nella zuppetta, completate con i semi misti, peperoncino ed erbe aromatiche.

POLPO ALLA PIASTRA CON PERE, NOCI E SEDANO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 polpo
 40 g gherigli di noce
 4 gambi di sedano
 2 pere coscia
 1 limone
 miele
 peperoncino
 erbe aromatiche
 olio extravergine di oliva
 sale

Lavate il polpo e pulitelo, tuffatelo per tre volte in acqua bollente salata poi immergetelo e cuocetelo per 45 minuti, quindi lasciatelo raffreddare nella sua acqua.

Scolatelo e tagliate i tentacoli, quindi arrostiteli in una padella con un filo di olio, a fuoco vivo, per 2-3 minuti.

Tritate le noci grossolanamente.

Lavate il sedano e le pere e tagliate entrambi a fette molto sottili: la pera con una mandolina, il sedano con il pelapatate. Mettete le fettine di pera in acqua e limone, i nastri di sedano in acqua e ghiaccio, in modo che si arriccino un po'.

Scolate sedano e pere e mescolateli in una insalatina. Adagiatevi sopra i tentacoli arrostiti.

Mescolate il succo di mezzo limone, 4 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di miele, e un pizzico di sale.

Condite l'insalata con questa citronnette, completate con le noci, peperoncino fresco tritato ed erbe aromatiche a piacere.



Zucca al forno, in crema e frita pag. 57
+ Tartare di cavolo viola con salsa alla barbabietola pag. 69

Con le ricette vegetali a tendenza dolce, sta bene un vino morbido e leggero. Abbiamo scelto il **Valdobbiadene Superiore Millesimato Extra Dry 2024** di Canevel: fragrante e spumeggiante, ha profumi di mela, pesca, frutti tropicali e un finale sapido. **17 euro, canevel.it**

Risotto ai mirtilli, taleggio e speck croccante pag. 61

I caratteristici profumi di mirtilli di un **Lagrein del Trentino** sono in sintonia con il risotto; il 2024 di Mastri Vernacoli ha un corpo adatto per lo speck croccante e un'acidità rinfrescante che ben contrasta il taleggio. **6,50 euro, cavit.it**

Gnocchi di patate e castagne con fonduta sprint di toma pag. 61 **+ Dentice al forno, funghi misti, mele e broccoli** pag. 65

Va bene un bianco, ma che sia strutturato e richiami il gusto dei funghi e delle castagne. Nella zona di Capalbino, in Toscana, lo **Chardonnay 2022** di Monteverro è una scelta che punta sull'eleganza: burroso, luminoso, sapido e complesso, ci piace con gli ingredienti tipici dell'autunno. **99 euro, monteverro.com**

Merluzzo in crema di zucca, zenzero e curry pag. 65

Per tenere testa allo zenzero e al curry serve un bianco corposo e intenso. Noi abbiamo trovato quello giusto in Piemonte: è il **Langhe Bianco Montalupa 2023** di Matteo Ascheri, un Viognier in purezza che si fa ricordare per i profumi di frutta estiva ed erbe aromatiche e per il gusto rotondo e persistente. Servitelo a 12-14 °C. **32 euro, matteoascheri.it**

VEGETALI



«BISTECHE» DI FINOCCHIO AL BURRO

Tovaglioli dei finocchi
e della tartare di cavolo
viola **Zara Home**,
calice arancione **IVV**.



TARTARE DI CAVOLO VIOLA CON SALSA ALLA BARBABIETOLA



TEGLIA DI VERDURE AL FORNO E RICOTTA SALATA

«BISTECHE» DI FINOCCHIO AL BURRO

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

70 g burro
 50 g nocciole
 2 finocchi grandi
 aglio – timo – salvia
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Tostate in padella le nocciole, in modo da colorirle appena.

Pulite i finocchi dalle guaine più esterne (per non sprecarle, tenetele per preparare un brodo vegetale, insieme con altri «scarti» di vegetali) e tagliateli in modo da ottenere da ognuno due fette spesse quasi 2 cm.

Sbollentateli in acqua bollente salata per 3 minuti e scolateli. Tamponateli con carta da cucina.

Scaldare il burro in una padella, insieme con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia, 2-3 rametti di timo e qualche foglia di salvia.

Quando il burro sarà sciolto, cuocetevi i finocchi, come se fossero filetti, irrorandoli durante la cottura con il grasso. Cuoceteli per circa 3 minuti su ogni lato.

Serviteli con altro timo fresco, con il loro sughino e completate con le nocciole tostate.

TARTARE DI CAVOLO VIOLA CON SALSA ALLA BARBABIETOLA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g barbabietola lessata
 100 g yogurt greco
 50 g olio di semi
 ½ cavolo cappuccio viola
 senape
 limone
 olio extravergine di oliva
 sale
 pepe

Mondate il cavolo dalle foglie più esterne e dalla parte più dura centrale, quindi affettatelo molto sottilmente.

Conditelo con un filo di olio extravergine, 2 cucchiaini di succo di limone e una presa di sale.

Lasciatelo riposare in frigorifero, coperto con la pellicola per circa 30 minuti: si ammorbidirà e perderà un po' di acqua.

Preparate intanto la salsa, frullando insieme la barbabietola tagliata a pezzetti con lo yogurt, 50 g di olio di semi, 1 cucchiaino di senape e 1 cucchiaino di succo di limone, sale e pepe.

Servite il cavolo un po' strizzato, cercando di accomodarlo in anelli tagliapasta da 10 cm, accompagnandolo con la salsa di barbabietola.

TEGLIA DI VERDURE AL FORNO E RICOTTA SALATA

Cuoco Riccardo Erbini
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g ricotta salata
 50 g pinoli
 2 mele
 1 grossa cipolla rossa
 1 verza – limone
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Mondate la verza, sfogliatela, eliminate le coste più dure e tagliate le foglie a pezzetti.

Tagliate le mele a pezzetti senza sbucciarle.

Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchi.

Tostate i pinoli in una padellina per 3-4 minuti.

Raccogliete tutte le verdure e la frutta preparate in una pirofila e condite tutto con olio, succo di limone, sale e pepe.

Informate la teglia a 170 °C per circa 25-20 minuti, aggiungendo i pinoli negli ultimi 2 minuti.

Sfornate la verdura, lasciatela intiepidire per qualche minuto, quindi completatela con la ricotta salata grattugiata.

CARNI



Tovaglioli Milou Milano,
posate Emporio Mikica.



INVOLTINI DI VITELLO RIPIENI DI SALSICCIA E CASTAGNE

Tovagliolo **Milou**
Milano, bicchiere **IVV**,
posate **Emporio Mikica**.



FILETTO DI MAIALE BARDATO, CON PORRI E CREMA DI TOPINAMBUR E PATATE



COSCE DI POLLO ALLA BIRRA E PATATE AL ROSMARINO

INVOLTINI DI VITELLO RIPIENI DI SALSICCIA E CASTAGNE

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g cavolo cappuccio viola
250 g salsiccia fresca
12 fettine sottili di vitello
12 castagne lessate
vino bianco
miele di castagno
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Togliete il budellino della salsiccia. Formate 12 polpette, mettendo al centro una castagna. Appoggiatele sulle fettine di vitello e richiudetele a involtini. Sigillateli con uno stecchino.

Cuocete il cavolo in una padella con un filo di olio e una presa di sale. Sfumate con 3 cucchiaini di aceto balsamico, bagnate con 2 mestolini di acqua e portate a cottura in 10 minuti, poi aggiungete 4 cucchiaini di miele e cuocete ancora per 4-5 minuti.

Rosolate gli involtini in una padella calda con un filo di olio, per 4-5 minuti, muovendoli per arrostarli su tutta la superficie. Sfumateli con uno spruzzo di vino bianco, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco medio per 8-10 minuti. Salate e pepate. Togliete il coperchio e fate asciugare l'eventuale liquido di cottura in eccesso.

Servite gli involtini con il cavolo cappuccio.

FILETTO DI MAIALE BARDATO, CON PORRI E CREMA DI TOPINAMBUR E PATATE

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g un filetto di maiale pulito
300 g latte
250 g topinambur
200 g patata
120 g bacon
3 porri
1 scalogno
farina di riso
burro – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i porri eliminando la parte terminale e le guaine più esterne. Lavateli e asciugateli.

Tagliate metà di un porro a julienne lunga circa 8-10 cm. Affettate sottilmente il porro rimasto.

Passate la julienne di porro nella farina di riso e friggetela in olio di arachide a 190 °C per 2 minuti. Cuocete pochi porri per volta e scolateli su carta da cucina. Salateli.

Cuocete il porro affettato in una padella con una noce di burro fuso, una presa di sale e una macinata di pepe. Fate brasare a fuoco dolce per circa 25 minuti. Tenete da parte.

Pulite i topinambur e tagliateli a pezzetti. Pelate la patata e tagliate anch'essa a pezzetti. Mondate lo scalogno e affettatelo.

Rosolate lo scalogno con un filo di olio extravergine, quindi aggiungete patata e topinambur e fate rosolare anch'essi, con una presa di sale.

Bagnate con il latte mescolato con 300 g di acqua e fate cuocere per 20-25 minuti. Frullate tutto con il mixer a immersione, in una crema.

Ungete il filetto con poco olio extravergine, quindi massaggiatelo con sale e pepe.

Stendete sul piano di lavoro le fettine di bacon, adagiatevi il filetto e avvolgetevelo, tirando un po' le fette, in modo da farle aderire bene e chiudendo anche sopra le estremità.

Rosolate il filetto così bardato in una padella antiaderente ben calda, senza aggiungere altro grasso, voltandolo bene per rosolarlo uniformemente, per 6-7 minuti.

Trasferitelo su una placca coperta con carta da forno e infornatelo a 190 °C per circa 12-15 minuti. **Tagliate** il filetto a medaglioni e servitelo con la crema di topinambur e patate, il porro brasato e la julienne fritta.

COSCE DI POLLO ALLA BIRRA E PATATE AL ROSMARINO

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g patate novelle
330 g birra rossa
4 cosce di pollo
aceto balsamico
paprica piccante

paprica affumicata
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Preparate un'emulsione mescolando 80 g di olio, 30 g di aceto balsamico, paprica piccante e paprica affumicata, qualche rametto di rosmarino e una presa di sale.

Massaggiate le cosce con questa emulsione e lasciatele riposare in frigorifero per 1 ora.

Scolatele dalla marinatura e rosolatele in una padella calda antiaderente, appoggiandole sulla pelle. Rosolate per 4 minuti poi voltatele e rosolatele anche sull'altro lato.

Bagnate con la birra e lasciate sfumare, quindi unite 2 mestoli di acqua.

Copritele con un coperchio, abbassate la fiamma e cuocete per circa 35 minuti.

Lavate le patate e conditele con olio, sale e pepe. Infornatele a 170 °C per circa 35-40 minuti.

Togliete le cosce dalla padella e fate restringere un po' il fondo di cottura, per 3-4 minuti.

Servite le cosce con le patate, completando con il fondo di cottura filtrato.



Polpo alla piastra con pere, noci e sedano pag. 65 + **Emmentaler fritto con insalata e composta di mele, sedano e arancia** pag. 78

Scegliete un bianco fresco e intenso, leggermente aromatico, come l'**Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio 2024** di Strasserhof: i suoi profumi di mela cotogna e pere e il gusto rotondo e agrumato valorizzano sia il polpo sia il formaggio fritto. 20 euro, strasserhof.info

«**Bistecche**» di finocchio al burro pag. 69 + **Caprino in forma al gin, limone e finocchietto** pag. 78

La nota leggermente aromatica e il carattere mediterraneo di un Vermentino della Maremma si sposano particolarmente bene con il sapore del finocchio e del finocchietto. Ci piace il **Lucumone 2024** di Fattoria Mantellassi, che sfoggia profumi di erbe e di agrumi. 13 euro, fattoriamentellassi.it

FORMAGGI



EMMENTALER FRITTO CON INSALATINA E COMPOSTA DI MELE, SEDANO E ARANCIA



CAPRINO IN FORMA AL GIN, LIMONE E FINOCCHIETTO

Vassoio del Castelmagno
Arthur Krupp,
calice arancione **IVV**,
forchettine **Emporio**
Milica, tovagliolo
del caprino **Zara Home**.

CASTELMAGNO CON PATATA AMERICANA E BURRO DI ARACHIDI

EMMENTALER FRITTO CON INSALATINA E COMPOSTA DI MELE, SEDANO E ARANCIA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE PER L'INSALATINA

4 gambi di sedano teneri
1 arancia – ½ **mela verde** – **zucchero**
lime – **rosmarino** – **limone** – **sale**

PER LA COMPOSTA

150 g mela verde
150 g zucchero semolato
100 g sedano – **1 arancia**

PER I CUBOTTI

300 g trancio di Emmentaler
100 g farina di mais
100 g pangrattato
2 uova – **olio di semi di mais**
sale

PER L'INSALATINA

Sbucciate a vivo l'arancia, lavorando su una ciotola, in modo da recuperare tutto il succo. Strizzate lo «scheletro» rimasto dopo avere pelato a vivo tutti gli spicchi.

Scegliete 4 gambi di sedano teneri e puliteli da eventuali filamenti, quindi tagliateli a pezzetti.

Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con il succo conservato dell'arancia, il succo di mezzo lime, una presa di sale e un pizzico di zucchero. Lasciate marinare per 30 minuti.

Lavate la mela e tagliatela a fettine sottilissime con l'affettatrice o una mandolina. Mettetele in acqua e limone.

PER LA COMPOSTA

Sbucciate la mela e tagliatela a dadini; pulite bene il sedano e tagliate anch'esso a rondelline sottili.

Cuocete tutto in una casseruola con il succo dell'arancia e lo zucchero, per circa 35 minuti.

Spegnete e frullate tutto insieme.

PER L'EMMENTALER

Tagliate l'Emmentaler a triangolini

Mescolate la farina di mais con il pangrattato e una presa di sale. Sbattete le uova in una ciotola.

Passate i triangolini nelle uova, poi nel misto di pangrattato, per due volte.

Friggeteli immergendoli in olio caldo (190 °C), pochi per volta, fino a doratura.



Teglia di verdure al forno e ricotta salata pag. 69

Stappate un bianco morbido, giovane e leggero che rispetti il gusto delle verdure. Vi consigliamo l'**Anima Solis Bianco 2024** di Fazio, un mix di uve zibibbo e catarratto, aromatico e con un finale sapido che richiama il gusto della ricotta salata. **11 euro, casavinicolafazio.it**

Involtni di vitello ripieni di salsiccia e castagne pag. 74 + Filetto di maiale bardato con porri e crema di topinambur e patate pag. 74

Scegliete un rosso di buona acidità e media struttura, come il **Pinot Nero 2023** di Borgo dei Posseri che nasce da vigne di montagna in Trentino: ha fragranti profumi di frutti di bosco e un gusto fresco e scorrevole. **18 euro, borgodeiposseri.com**



Cosce di pollo alla birra e patate + Castelmagno con patata americana e burro di arachidi pag. 74

Quello tra il Castelmagno e il Nebbiolo è un matrimonio tradizionale: l'**Albugnano Superiore Notturmo 2022** di Cascina Gilli, floreale, fruttato e speziato, accompagna bene anche il pollo. **25 euro, cascina.gilli.it**

Millefoglie con mousseline alla nocciola e caramello salato pag. 82 + Mont blanc con crema di marroni affumicata pag. 82

Per la frutta secca, l'affumicato e il caramello salato, un passito morbido ed elegante come il **Cashmere 2022** di Elena Walch: Gewürztraminer con un piccolo saldo di Sauvignon, ha profumi di frutta candita, scorza d'arancia e caramello. **66 euro, elenawalch.com**

Serviteli caldi, con la composta e l'insalatina, completando con i filetti di arancia pelati a vivo e qualche ago di rosmarino fritto.

CAPRINO IN FORMA AL GIN, LIMONE E FINOCCHIETTO

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
più 12 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g caprino fresco
bacche di ginepro – **sale** – **pepe**
finocchietto – **limone** – **grissini**
gin – **olio extravergine di oliva**

Lavorate il caprino in una ciotola con un ciuffo di finocchietto tritato e la scorza di mezzo limone, una presa di sale, pepe e 2 cucchiaini di gin.

Fatelo riposare in frigo per 30 minuti.

Riprendete il caprino, mettetelo in un foglio di pellicola e chiudetelo a salamino, «rollandolo» sul piano di lavoro, per dargli una forma regolare. Rimettetelo in frigorifero per 12 ore.

Servitelo tagliato a rondelle, completando con bacche di ginepro

schiacciate, altro finocchietto fresco, un filo di olio e scorza di limone. Accompnate con i grissini.

CASTELMAGNO CON PATATA AMERICANA E BURRO DI ARACHIDI

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 2 patate americane
200 g Castelmagno Dop
salvia – **rosmarino** – **burro**
arachidi – **burro di arachidi** – **sale**

Lavate le patate americane e, senza sbucciarle, tagliatele di sbieco ottenendo 6 fette spesse poco meno di 1 cm.

Disponetele su una placca coperta con carta da forno.

Salatele e profumate con salvia e rosmarino. Cospargetele con fiocchetti di burro e infornatele a 180 °C per 25 minuti.

Tagliate a tocchetti il Castelmagno e servitelo insieme con le patate, accompagnando con burro di arachidi e qualche arachide sgusciata.

DOLCI

Piatino del Mont
Blanc **Arthur Krupp**,
cucchiaino
Emporio Mikica.



MONT BLANC CON CREMA DI MARRONI AFFUMICATA

Vassoio della millefoglie
Steelite International
distribuito
da **F.S.G. Italia**.



MILLEFOGLIE CON MOUSSELINE ALLA NOCCIOLA E CARMELLO SALATO



CROSTATA DI CASTAGNE CON PERE E CREMOSO AL GIANDUIA

MONT BLANC CON CREMA DI MARRONI AFFUMICATA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
 più 2 ore di affumicatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

350 g crema di marroni
 340 g panna fresca
 320 g mascarpone
 140 g zucchero
 70 g albume
 8 g gelatina alimentare in fogli
 24 meringhette
 16 marron glacé
 1 baccello di vaniglia
 legnetti per affumicare
 rosmarino

Mettete l'albume in planetaria e cominciate a montarlo.

Scaldare intanto lo zucchero con 50 g di acqua e portatelo fino a 118 °C.

Versatelo a filo nell'albume, continuando a montare finché il composto non sarà tornato a temperatura ambiente.

Montate 320 di panna a crema (la restante servirà per sciogliere la gelatina).

Ammorbidite la gelatina in acqua.

Lavorate il mascarpone con i semi della vaniglia.

Scaldare la panna rimasta e scioglietevi la gelatina strizzata. Unitela al mascarpone, mescolando bene con una frusta, quindi incorporatevi l'albume montato e poi la panna montata.

Fate riposare la mousse in frigorifero intanto che preparate la crema.

Mettete la crema di marroni in una ciotola.

Raccogliete qualche legnetto per affumicatura in un foglio di alluminio e accendeteli: quando hanno un po' bruciato, aggiungete qualche rametto di rosmarino. Appoggiate la ciotola con la crema e la stagnola con i legni accesi in un vassoio e copritelo con un recipiente capovolto, in modo che il fumo non esca. Lasciate per circa 2 ore. Mescolate la crema in modo da uniformare il sentore di affumicato.

Riprendete la mousse e mettetela in una tasca da pasticciere.

Disponete sulla base dei piatti una cucchiata di crema di marroni, quindi adagiatevi sopra la mousse. Copritela con pezzetti di meringa e completate con i marron glacé.

MILLEFOGLIE CON MOUSSELINE ALLA NOCCIOLA E CARAMELLO SALATO

Cuoco Riccardo Ermini
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE**PER LA CREMA MOUSSELINE**

400 g latte intero
 100 g panna fresca
 100 g tuorli
 80 g zucchero semolato
 35 g amido di mais
 10 g amido di riso
 1 baccello di vaniglia

320 g burro

110 pasta di nocciole

PER IL CARAMELLO SALATO

125 g zucchero semolato
 125 g panna
 90 g cioccolato bianco
 25 g burro – 2 g sale
 nocciole caramellate per decorare

PER LA SFOGLIA

2 sfoglie rettangolari
 zucchero – zucchero a velo
 nocciole caramellate

PER LA CREMA MOUSSELINE

Preparate una crema pasticciera: scaldare il latte e la panna insieme con i semi della vaniglia.

Sbattete a parte i tuorli con un pizzico di sale, lo zucchero, l'amido di mais e l'amido di riso, quindi versatevi sopra il latte e la panna caldi.

Tornate sul fuoco e cuocete per 2-3 minuti, sempre mescolando con la frusta, finché la crema non si sarà addensata.

Versatela in una ciotola, copritela con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare fino a 25-28 °C.

Montate il burro in planetaria finché non sarà morbido e spumoso. Abbassate la velocità della planetaria e aggiungete la pasta di nocciole, incorporandola bene. Unite, infine, poca per volta, la crema pasticciera. Mettete la crema ottenuta in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia (ø 10 mm).

PER IL CARAMELLO SALATO

Mettete lo zucchero in una casseruola, poco per volta, e fatelo sciogliere, muovendo la padella, ma senza utilizzare cucchiari o spatole.

Scaldare intanto la panna fino al primo bollore.

Versate la panna sullo zucchero

quando sarà completamente sciolto, facendo molta attenzione perché la panna monterà velocemente, e mescolate fino a sciogliere lo zucchero che si sarà cristallizzato.

Spezzettate il cioccolato bianco e raccoglietelo nel contenitore del mixer a immersione. Aggiungete una presa di sale. Versatevi sopra il caramello caldo e frullate con il mixer a immersione. Unite il burro e frullate ancora fino a farlo sciogliere.

Coprite con la pellicola a contatto e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferite anche il caramello in una tasca da pasticciere, senza bocchetta.

PER LA SFOGLIA

Bucherellate le due sfoglie e cuocetele a 200 °C per circa 15 minuti.

Cospargetele di zucchero e fatele cuocere per altri 5 minuti.

Sfornatele e tagliatele in rettangoli ciascuna, di circa 8x20 cm.

Farcite con la crema le basi delle millefoglie, quindi aggiungete un po' di caramello salato. Sovrapponetevi un altro strato di sfoglia e ripetete la farcitura, terminando con l'ultimo strato di sfoglia.

Spolverizzate di zucchero a velo e guarnite a piacere con nocciole caramellate.

CROSTATA DI CASTAGNE CON PERE E CREMOSO AL GIANDUIA

Cuoco Riccardo Ermini
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 13 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE**PER LE PERE**

100 g miele – 1 pera
 50 g zucchero semolato
 40 g distillato alle pere

PER LA FROLLA

300 g farina di castagne
 225 g burro – 140 g zucchero a velo
 90 g uova – 70 g farina 00
 50 g polvere di nocciole – sale

PER IL CREMOSO

225 g panna fresca – 10 g zucchero
 100 g cioccolato gianduia
 2,5 g gelatina alimentare in fogli

PER LA TORTA

2 pere – miele – foglia d'oro

PER LE PERE

Tagliate 1 pera a dadini senza sbucciarla.

Scaldare il miele con lo zucchero, 75 g di acqua e il distillato. Quando arriva a bollore spegnete e versatelo sopra le pere. Coprite con una pellicola e lasciate insaporire per almeno 1 ora.

PER LA FROLLA

Lavorate insieme il burro e lo zucchero a velo, fino a ottenere la consistenza di una pomata. Aggiungetevi le uova e il sale e amalgamateli bene, infine incorporate la farina 00, la farina di castagne e la polvere di nocciolo.

Lavorate l'impasto fino a ottenere un panetto omogeneo.

Stendetelo tra due fogli di carta da forno e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

Imburrate bene uno stampo da crostata (ø 22 cm) e foderatelo con la frolla. Rifilate la pasta ai bordi e infornate a 160 °C per 15-17 minuti.

Infornate insieme alla torta i ritagli di frolla, su una teglietta.

Sfornate la torta e la frolla aggiuntiva e lasciate raffreddare.

PER IL CREMOSO

Iidratate la gelatina con 12,5 g di acqua. Tagliate a pezzetti il cioccolato e raccoglietelo nel contenitore del mixer a immersione.

Scaldare 100 g di panna con lo zucchero e versatela sopra il cioccolato. Unite la gelatina (con il liquido residuo) e frullate tutto insieme con il mixer a immersione; unite la panna rimasta, fredda, continuando a montare il composto.

PER LA TORTA

Scolate le pere e distribuitele sul fondo della torta. Versatevi sopra il cremoso e riponete la torta in frigo a riposare per 12 ore.

Decorate con fettine di pera passate in un po' di miele ammorbidito con poca acqua, la frolla aggiuntiva sbriciolata e fogliette d'oro.



Crostata di castagne con pere e cremoso al gianduia pag. 82

I dolci con il cioccolato sono valorizzati da un vino rosso dolce, come il Recioto della **Valpolicella 2020** di Zenato, a base di corvina, rondinella e oseleta: elegante e speziato, ha tipici profumi di marasche sotto spirito e prugne e un gusto vellutato ed elegante. 38 euro, zenato.it



IL VALORE DELLE IDEE

Niederkofler ha supervisionato le ricette dei nostri cuochi accogliendo le loro formulazioni e regalandoci poi alcuni preziosi consigli generali

«**M**i aspetto tanti nuovi spunti da questi giovani, per creare ricette interessanti da regalare ai lettori», ha affermato Norbert Niederkofler a inizio giornata. «Non mi piace cambiare le idee degli altri: cerco piuttosto di guidare alla realizzazione». E infatti Niederkofler è stato molto generoso in suggerimenti e consigli. Ecco i principali.

PERSONALIZZARE – Una crema per una farcitura si fa con alcuni ingredienti base, reperibili ovunque. È bello, però, caratterizzarla con elementi del proprio territorio: speck o 'nduja, zafferano o peperoncino. Piccoli tocchi che raccontano il proprio territorio, o una storia.

FRIGGERE – La cosa più importante è la corretta temperatura dell'olio. Potete scegliere, poi, l'olio di vinacciolo: è resistente alle alte temperature e ha un gusto neutro, che non interferisce con l'ingrediente in frittura.

RISOTTO – Non sono contro il soffritto come principio, però non vi tosto mai il riso dentro: i chicchi vanno scaldati a secco, per prepararli al meglio alla cottura. Solo dopo, se la ricetta lo prevede, unisco un soffritto preparato a parte.

LA SPESA – Una buona organizzazione consente di risparmiare sullo spreco e di investire il risparmio nell'acquisto di prodotti di qualità più elevata, cercando poi di utilizzarli in tutte le loro parti. Si ottiene un triplice risultato: più sapore, più salute, più sostenibilità.

NEL BICCHIERE

ROSSO ASSOLUTO

*L'Italia è rinomata nel mondo come patria dei rossi.
I tre Master of Wine Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo
ci svelano quali sono le caratteristiche che fanno di un vino
un grande classico da avere in cantina*

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA



«**S**iamo percepiti come patria di grandi rossi sia dai consumatori sia dagli altri Paesi produttori», esordisce Gabriele Gorelli. «Per i bevitori stranieri il nostro vino è sinonimo di tannino». Tante denominazioni sono conosciute e apprezzate in ogni angolo del mondo e sono richieste più di altre, ma quali sono le caratteristiche che fanno di un vino o di una denominazione un classico?

«Una tipologia di vino diventa classica quando dimostra coerenza qualitativa e stilistica per decenni, radicamento gastronomico-culturale, riconoscibilità sensoriale e territoriale, continuità produttiva intergenerazionale, presenza stabile nelle carte vini dei ristoranti di riferimento e un minimo di domanda collezionistica», spiega Pietro Russo. «I grandi rossi classici sono portatori di identità e tipicità, sia del vitigno con cui sono prodotti sia del territorio da cui provengono», aggiunge Gorelli. «Sono vini riconoscibili per il profilo aromatico, il corpo o la particolare trama tannica. Fondamentale è anche la loro storia e il loro ruolo nel mondo del vino, unitamente a una spiccata capacità di invecchiamento, che ne esalta lo status qualitativo e promuove rilevanza sul mercato, specialmente nei canali ristorativi».

Quali sono i rossi classici italiani?

«Ritengo che i rossi classici si possano dividere in quattro categorie», risponde Andrea Lonardi. «La prima è quella dei veri classici, che comprende il Barolo, il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico e l'Amarone della Valpolicella: questi sono i vini che il mondo riconosce da anni come i leader storici italiani e che le riviste estere specializzate recensiscono ogni anno; sono estremamente identitari nello stile e quindi molto riconoscibili; provengono da denominazioni eterogenee, ma che comprendono grandi produttori iconici; hanno un grande potenziale di invecchiamento e per questo creano valore. La seconda categoria è quella dei classici contemporanei, in cui mi sento di collocare Bolgheri e l'Etna: sono i vini rossi del momento che, contrariamente all'andamento del mercato, per ragioni stilistiche vivono un trend positivo. La terza categoria racchiude i classici del passato che potrebbero tornare di moda e comprende vini come la Schiava, il Dolcetto, il Grignolino, la Freisa, il

Frappato, il Valpolicella e lo Schioppettino: si tratta di rossi che sono stati importanti nel passato ma che per le loro caratteristiche sono stati lasciati indietro dal mercato. Oggi si assiste al ritorno a uno stile di beva più facile, si cercano vini freschi, leggeri, anche con un colore più scarico e queste tipologie sono perfette per i consumatori più curiosi e attenti a intercettare le nuove tendenze. Sono vini che raccontano la grande eterogeneità del territorio italiano e il suo ricco patrimonio genetico. Hanno una storia di lunga data e potrebbero essere i classici del futuro perché possono essere serviti a una temperatura più bassa ed essere abbinati a piatti più leggeri, anche a base di vegetali. La quarta categoria comprende i classici che oggi stanno vivendo un momento di difficoltà perché non hanno saputo o voluto rinnovare il proprio stile per stare al passo con le richieste del mercato attuale o che non sono mai stati capaci di catturare l'attenzione dei mercati internazionali».

Le caratteristiche che rendono un vino rosso un grande classico possono cambiare nel tempo?

«Certo, succede come nella moda», ragiona Lonardi. «Può cambiare il taglio dell'abito, ma l'identità della firma rimane». «Per quanto riguarda i rossi oggi si cercano minore estrazione, le macerazioni sono più misurate, si ricorre meno all'uso di botti nuove e l'affinamento in legno è più breve, mentre cresce quello in bottiglia prima dell'immissione sul mercato», aggiunge Gorelli. «Anche per i cambiamenti climatici in atto, si attuano strategie per produrre vini con maggiore freschezza, piantando le vigne ad altitudini maggiori, anticipando le vendemmie o vinificando le uve a grappolo intero», dice Russo. «Per esempio, in Valpolicella si stanno producendo Amaroni più leggiadri, mentre a Montalcino c'è un ritorno alla classicità, con la valorizzazione del frutto a discapito della terziarizzazione», conclude Gorelli.

I grandi rossi classici sono sempre vini costosi?

«Quelli dei produttori più iconici e rinomati nel mondo sì, ma ci sono anche molti vini classici di buona bevibilità, ben abbinabili a tavola e con un prezzo accessibile, come i Chianti Classico d'annata, che sono capaci di attrarre i Millennials e la Gen-Z», concludono i tre Master of Wine.

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (a destra) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (al centro) nel 2023 e da Pietro Russo (a sinistra) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I GRANDI ROSSI CLASSICI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Barolo Brunate 2021 Giuseppe Rinaldi

Prodotto in solo 7000 bottiglie, è oggetto di desiderio (e di speculazione) tra gli appassionati di tutto il mondo, come tutte le etichette di questa azienda oggi condotta al femminile. Tipico e complesso, unisce alle note fruttate quelle speziate e balsamiche. È un vino da grandi occasioni, da provare almeno una volta nella vita. **300 euro, rinaldigiuseppe.com**

2. Barolo Coste di Rose 2021 G.D. Vajra È l'ultimo nato tra i Barolo di un'azienda storica e familiare, che è stata tra i pionieri del biologico in Langhe. Capace di invecchiare a lungo, ha già una buona bevibilità, con profumi eleganti, freschi e floreali. Va bene con i secondi di carne, ma potete osare anche l'abbinamento con una bistecca di tonno alla brace. **68 euro, gdvajra.it**

3. Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2018 Arpepe

Quelli valtellinesi sono Nebbioli di montagna, ora in voga per la loro leggiadria e freschezza. Il Rocce Rosse unisce grazia e profondità, con profumi fruttati e lievi note di incenso. Stappatelo a 15 °C insieme a un arrosto con patate e funghi porcini. **85 euro, arpepe.com**

4. Amarone della Valpolicella Classico 2015 Bertani

Un grande classico della denominazione che da sempre ha fatto dell'eleganza la sua cifra stilistica. Ha tipici profumi di prugna e ciliegia, liquirizia e spezie

e un gusto morbido ben equilibrato dall'acidità. Con il filetto al pepe verde. **99 euro, bertani.net**

5. Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2020 Masi

Prodotto da una delle cantine più conosciute della Valpolicella, ha intensi profumi di prugne e marasche e un gusto strutturato, morbido, ricco e persistente. A noi piace con le costine grigliate. Anche al supermercato. **39 euro, masi.it**

6. Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Castello di Brolio 2022 Ricasoli

Prodotto da una cantina con quasi 1000 anni di storia, è aggraziato, fresco e profondo, con intriganti profumi di frutti di bosco e spezie, e rappresenta al meglio la grandezza del sangiovese in Chianti Classico. Con bistecca alla fiorentina. **49 euro, ricasoli.com**

7. Bolgheri Sassicaia 2022 Tenuta San Guido

Probabilmente è il vino italiano più famoso nel mondo: commercializzato per la prima volta nel 1968, nacque dalla passione del marchese Mario Incisa della Rocchetta per i grandi vini di Bordeaux. A base di cabernet sauvignon, con un saldo di cabernet franc, è un rosso elegantissimo, con profumi di frutti scuri e macchia mediterranea. Con piccione arrosto. **320 euro, tenutasanguido.com**

8. Bolgheri Superiore 2022 Grattamacco

Blend di cabernet sauvignon, merlot e sangiovese da agricoltura biologica, è giunto

alla quarantesima vendemmia. Coniuga struttura e freschezza con tannini setosi, un finale sapido e un intrigante carattere mediterraneo. Con spezzatino di manzo. **100 euro, grattamacco.it**

9. Brunello di Montalcino 2019 Biondi-Santi

Una delle bottiglie icona del vino italiano nel mondo, è prodotta dall'azienda a cui si deve la storia moderna di Montalcino e del suo vino bandiera. Figlio di un'annata eccellente, ha misura, equilibrio e un finale di grande persistenza e freschezza. Con ravioli di carne al sugo. **230 euro, biondisanti.it**

10. Brunello di Montalcino 2020 Elia Palazzesi

Con uno stile tradizionale, ha profumi di lavanda, tabacco e arancia sanguinella, che preludono a un sorso lungo, capace di unire profondità e slancio. Con cinghiale in umido. **40 euro, eliapalazzesi.it**

11. Contrada G 2023 Passopisciaro

Andrea Franchetti è stato tra i pionieri del vino sull'Etna, valorizzando con le sue idee e il suo lavoro le contrade, ovvero le differenti aree del vulcano che hanno terreni e caratteristiche diverse. Contrada G racconta la zona della Guardiola, con vigne centenarie coltivate tra gli 800 e i 1000 metri di quota. Minerale, speziato, vibrante, si abbina con tagliatelle al ragù e spezzatino in umido. **65 euro, vinifranchetti.com**

SERVIZIO PERFETTO



Il calice Performance Pinot Nero di Riedel è ideale anche per l'Etna Rosso e i vini a base di nebbiolo. **riedel.com**



L'elegante cantina Sub-Zero di Frigo2000 ha i ripiani in legno di ciliegio, due zone di temperatura separate e una capacità di 42 bottiglie. **frigo2000.it**



Il calice Performance Cabernet/Merlot di Riedel ha la giusta forma anche per i Bolgheri e i Brunello di Montalcino. **riedel.com**

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
FORMAGGIO STELVIO DOP
E SPECK ALTO ADIGE IGP

BONTÀ ALPINE

La cultura contadina dell'Alto Adige ha tramandato nei secoli usanze e tradizioni preziose per coltivare la terra, allevare il bestiame e produrre formaggi e salumi dal gusto unico, come il Formaggio Stelvio DOP, ottenuto da latte vaccino proveniente da masi alpini situati quasi tutti sopra i mille metri di quota; stagionato almeno 60 giorni, ha un profumo intenso e speziato e un gusto deciso e aromatico. Altrettanto celebre è lo Speck Alto Adige IGP, un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato in media per 22 settimane all'aria pura e fresca; poco salato, ha un profumo che ricorda l'alloro, il rosmarino e il ginepro e un sapore delicato e fragrante. Squisiti come spuntino, a merenda o all'ora dell'aperitivo, sono da provare anche come ingredienti per dare un tocco alpino alle vostre ricette.

PICI CON CREMA DI ZUCCA AL FORMAGGIO STELVIO DOP CON TARTARE DI GAMBERI E SPECK ALTO ADIGE IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g zucca delicata – 320 g picci – 180 g ricotta vaccina
150 g Formaggio Stelvio DOP
120 g Speck Alto Adige IGP
8 gamberi rossi crudi – ½ cipolla
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE e affettate la cipolla molto sottilmente.
Pulite la zucca e tagliate a dadini la polpa.

SCALDATE un paio di cucchiai di olio
in un tegame, rosolatevi la cipolla per 3-4 minuti,
quindi unite la zucca e proseguite la cottura
per altri 5 minuti, poi versate un bicchiere d'acqua,
coprite il tegame e cuocete ancora per 15 minuti
a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto.

LASCIATE raffreddare poi frullate tutto, unendo la ricotta
e il Formaggio Stelvio DOP grattugiato grossolanamente,
finché non otterrete una crema liscia e omogenea.

PULITE i gamberi, eliminando il carapace
e il budellino nero, quindi batteteli grossolanamente
a coltello, ottenendo una tartare; conditela
con un filo di olio e un pizzico di sale.

TAGLIATE lo Speck Alto Adige IGP a fettine sottili.

CUOCETE i picci in abbondante acqua bollente
salata, secondo i tempi riportati sulla confezione,
scolateli e uniteli alla crema di zucca, insieme
a un mestolino della loro acqua di cottura,
mescolando e regolando di sale e di pepe.

DISTRIBUITE i picci nei piatti, completate con la tartare
di gamberi e le fettine di Speck Alto Adige IGP e servite.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Cofinanziato
dall'Unione europea

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

EUROPAQUALITA.EU



LA REGINA DELLA CORTE

Siamo andati nel Cremonese, in una trattoria dove preparano un'oca fenomenale. In menù anche altri piatti tipici di una zona ricca di tradizione e specialità come mostarda, provolone e torrone

DI LAURA FORTI, FOTO DANNY CHRISTENSEN



Nella pagina accanto la cuoca
Elena Stetco con il marito
Andrea Fontana (a sinistra
nella foto), titolari della
Trattoria Il Gabbiano 1983,
insieme con la squadra
di cucina e di sala.
In basso, due ambienti
della trattoria e le cosce
d'oca in cottura.



COSCIA D'OCA ARROSTO



CAPPELLACCI PERE E PROVOLONE



Solo un'ora da Milano, o poco più. Eppure sembra di essere molto più lontano: forse – anzi certamente – perché il tempo scorre più lento, in questi infiniti territori pianeggianti, tra le vecchie corti chiuse tipiche di questa zona della Lombardia. La nostra meta si trova in un piccolo borgo che si chiama proprio Corte De' Cortesi, venti minuti circa a nord di Cremona: la Trattoria Il Gabbiano 1983 sorge nella piazza principale del paese, dove un tempo c'era la residenza di campagna della nobile famiglia Cortesi.

Nella loro corte, come da tradizione, c'erano faraone, galline, anatre e soprattutto le oche, per cui questo borgo è famoso. Un animale che in questo territorio era preziosissimo perché offriva tutto di sé ai contadini: con penne e piume si facevano cuscini e materassi, il collo si utilizzava come budello per gli insaccati, il grasso era un conservante naturale; e la carne, ovviamente, era deliziosa e pregiata. Lo è tuttora: alla Trattoria Il Gabbiano 1983 la coscia d'oca è il piatto forte, cucinata arrosto nel forno per ottenere il massimo del gusto, e poi ammorbidita con ore di cottura sottovuoto.

Andrea Fontana, oggi titolare insieme con la sorella Stefania e la moglie Elena, cuoca, ha ereditato la ricetta dai genitori, precedenti gestori della trattoria, rilevata nel 1983 dopo una lunghissima gestione portata avanti dalla stessa famiglia per settant'anni. Oggi, ai fornelli, c'è Elena, arrivata in Italia dalla Romania al termine dei suoi studi, e innamorata della tradizione locale. Insieme con Andrea cerca le materie prime migliori, tutte da produttori locali: lo zafferano di Soresina, il Provolone Valpadana, la mostarda e il torrone tipici della città, la polenta di Graffignana, centro poco lontano, le oche, le faraone e la carne di manzo da fornitori vicini, che trattano piccoli volumi. Andrea, sommelier, cura un'ampia selezione di vini lombardi, per accompagnare i piatti in menù. E per brindare ai sapori di una volta, custoditi con cura, riproposti con eleganza e un tocco di leggerezza.



ANDAR PER BOSCHI

Nella pagina accanto, la chiusura dei cappellacci e due fasi di preparazione. Qui in alto, l'esterno della trattoria, nella piazza del paese.



COPPA TOGNAZZI

COSCIA D'OCA ARROSTO

«Ciò che rende speciale la nostra oca, oltre alla qualità della materia prima, è il trito aromatico che dà carattere alla carne e all'intingolo».

Impegno Facile

Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g farina di mais

300 g vino bianco

215 g sale – 200 g rosmarino

30 g pepe nero

24 castagne lessate

4 spicchi di aglio

4 cosce di oca pulite e lavate

2 fette di pancetta piacentina

olio extravergine di oliva

Tritate finemente gli aghi di rosmarino con gli spicchi di aglio, 200 g di sale e il pepe, così da ottenere un mix aromatico. Ne servirà in abbondanza, se ve ne rimane, conservatela per insaporire carni in padella.

Tagliate a listarelle la pancetta e fatela rosolare, senza grassi aggiuntivi, in un tegame o in una teglia adatta anche al forno. Quando avranno rilasciato un po' del loro grasso, aggiungete le cosce, appoggiandole con la pelle verso il basso.

Insaporite le cosce abbondantemente con il mix aromatico e infornatele a 160 °C per circa 30 minuti, con un pentolino di acqua a fianco o sotto, per dare umidità.

Voltate le cosce e cuocetele per altri 30 minuti, quindi aggiungete il vino bianco e cuocete ancora per 1 ora.

Preparate intanto la polenta: portate a bollire 2 litri di acqua con 15 g di sale e 20 g di olio. Unite la farina di mais e cuocete mescolando per circa 1 ora.

Sfornate le cosce e toglietele dalla teglia. Insaporite le castagne nel sugo di cottura e mettetele da parte.

Filtrate il sugo di cottura, eventualmente fatelo restringere se necessario.

Servite le cosce con la polenta e le castagne, irrorando con il sugo di cottura.

DA SAPERE Se avete la possibilità di cuocere sottovuoto, una volta sfornata la coscia, cuocetela ancora a 75 °C per 5 ore: diventerà morbidissima.



LA MOSTARDA DEL GABBIANO

Non manca mai, alla Trattoria, questo prodotto simbolo di Cremona insieme con il torrone, anch'esso presente in alcuni dolci. «Accompagna sempre la faraona, a volte anche altri piatti.

I nostri clienti la apprezzano particolarmente perché la nostra è poco candita e piccantina. Per prepararla servono diversi giorni di macerazione e l'aggiunta finale di 10 gocce di essenza di senape per ogni chilo di frutta e per ogni mese che la si vuole conservare».

CAPPELLACCI PERE E PROVOLONE

«I protagonisti, qui, sono due: il Provolone Valpadana Dop, il cui Consorzio ha sede a Cremona, e lo zafferano di Soresina, dove si trova una delle principali produzioni d'Europa».

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g farina 00
200 g Provolone Valpadana Dop più un po'
150 g latte
100 g ricotta
50 g burro
30 g zucchero
5 uova medie
3 pere Williams mature
1 bustina di zafferano
sale

Impastate la farina con le uova e lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio. Lasciatelo riposare per 30 minuti avvolto nella pellicola. **Sbucciate** intanto le pere, tagliatele a tocchetti e cuocetele in un pentolino con lo zucchero, una presa di sale e lo zafferano, a fuoco basso, per circa 30 minuti. Tenetene da parte un po' per la decorazione e frullate il resto ottenendo una crema.

Grattugiate il provolone. Scaldate il latte in un pentolino, fin quasi al bollore. Spegnete e aggiungetevi il provolone grattugiato, mescolando per farlo sciogliere.

Lavorate l'80% della crema di pere con l'80% della crema di provolone, mescolandole insieme con la ricotta, per ottenere il ripieno dei ravioli.

Riprendete la pasta e stendetela in sfoglie sottili, quindi tagliatela in quadrati di 6 cm di lato. Disponete al centro dei quadrati il ripieno e richiudete la pasta dando la forma del cappellaccio.

Cuocete i cappellacci in acqua bollente salata per 3-4 minuti e scolateli in una padella con il burro sciolto.

Serviteli insieme alla crema di provolone tenuta da parte e completate con la crema di pere rimasta, qualche pezzetto di pera tenuto da parte e provolone grattugiato.

ANDAR PER BOSCHI

«La versione autunnale di questo piatto, pensata per utilizzare i funghi, protagonisti del territorio in questo momento. Per la salsa, un formaggio tipico della non lontana Crema».

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g funghi misti
300 g ricotta
200 g latte
150 g formaggio Salva Cremasco
100 g Grana Padano Dop
50 g farina di riso
4 uova medie
1 spicchio di aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Cuocete i funghi misti in acqua bollente salata per 10-15 minuti. Scolateli e saltateli in un pentolino con un filo di olio, rosmarino e l'aglio schiacciato. **Tenete** da parte un terzo dei funghi e frullate il resto in una crema, dopo avere eliminato l'aglio.

Sbattete le uova e lavoratele con la ricotta, 150 g di latte, la farina, il grana grattugiato e la crema di funghi. Salate e versate il composto in stampi tipo crème caramel, rimanendo 1 cm circa sotto il bordo.

Cuoceteli in forno a bagnomaria, a 160 °C per 25 minuti.

Tagliate a cubettini il Salva Cremasco. Scaldate il latte rimasto fino quasi al bollore. Spegnete e unite il formaggio, mescolando finché non si sarà sciolto.

Sfornate i flan, capovolgeteli e serviteli sulla crema di formaggio, completando con i funghi tenuti da parte.

COPPA TOGNAZZI

«Questo dolce è stato inventato proprio da Ugo Tognazzi, che ha pubblicato la ricetta nel suo libro L'abbuffone: l'aveva chiamata coppa Bagnacavallo, perché si trovava lì a girare un film. Tognazzi è una figura molto importante a Cremona, tanto da guadagnarsi la quarta "T": si dice infatti che Cremona sia la città delle tre T: turòon, Turàs, tetàs, ovvero il torrione, il Torrazzo

e le tette. Tugnàs è la quarta, che il sindaco ha di recente ufficialmente riconosciuto».

Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g mascarpone
200 g amaretti
200 g panna fresca
100 g tuorlo
100 g zucchero a velo
80 g cioccolato fondente
50 g alchermes

Bagnate gli amaretti con circa 50 g di alchermes e lasciateli riposare per 2 ore.

Montate i tuorli con lo zucchero, finché non saranno spumosi. Unitevi il mascarpone e metà del cioccolato grattugiato: montate nuovamente.

Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.

Preparate le coppe alternando amaretti e crema, completando con il cioccolato rimasto, grattugiato.



ELENA STETCO

Nata e cresciuta in Romania, è arrivata in Italia dopo gli studi di Economia e turismo. Ha iniziato a lavorare nella ristorazione in sala, finché non ha conosciuto, e sposato, Andrea. È passata poi in cucina, dove si è appassionata alle ricette del territorio e a quelle di famiglia, ereditate dai suoceri: si è specializzata con corsi professionali e da allora si dedica a rivisitare i piatti tipici della Trattoria, alleggerendoli e rendendoli contemporanei, senza mai perdere di vista il gusto originale, e creando nuove combinazioni di sapori.



SPECIALE PASTA

**TORTELLINI
ALLA NOCE MOSCATA**

A TAVOLA!

*Fresca e secca, in Italia ne abbiamo ben più di trecento tipi.
Scegliete la vostra preferita e scoprite con noi
condimenti, cotture alternative e il vino giusto da abbinare*

RICETTE **ARIANNA CONSIGLIO, SARA FOSCHINI, ELENA SPISNI**, TESTI **FEDERICA SOLERA, VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



**PAPPARDELLE RIPIENE
DI ZUCCA CARAMELLATA**



PASTA, PATATE
E COLATURA DI PROVOLA

Casseruola Le Creuset
cucchiaio Sambonet.

PICCOLI SEGRETI

Sapevate che incorporare aria nell'impasto serve a renderlo elastico? Fate così: mentre mescolate con la forchetta uova e farina, muovetela in maniera circolare dal basso verso l'alto per inglobare insieme aria e farina.

Quando fate la pasta fresca è meglio lavorare sulla tradizionale spianatoia in legno perché regola l'umidità dell'impasto, assorbendone l'eventuale eccesso.



**TAGLIOLINI
AI FUNGHI PORCINI**

PASTA ALL'AMATRICIANA

COTTURE ALTERNATIVE

In pentola a pressione Questa versione dell'amatriciana dello chef Davide Scabin permette di velocizzare i tempi di cottura e di ridurre grassi e sale. **Risottata** Si aggiunge acqua bollente (o brodo) alla pasta, un poco alla volta, in cottura in una casseruola con il sugo molto liquido. L'amido della pasta si amalgama con il sugo che sarà cremosissimo. Provatelo nella padella wok: la forma concava diffonde meglio il calore e abbrevia i tempi. **In «ammollo»** Cuocete la pasta per 1-2 minuti, spegnete, coprite e lasciatela nell'acqua calda, fino alla giusta consistenza. In alternativa immergetela in acqua fredda a lungo, poi portatela a bollore per la giusta cottura.

**SFORMATO
DI TAGLIATELLE
AL FORNO**

Piatto piano dello sformato
e fondo dell'amatriciana
Steelite International
distribuito da F.S.G. Italia.

**FAGOTTINI
ROSA ALLA
BARBABIETOLA**

STENDERE LA SFOGLIA A MANO

Infarinare leggermente il piano di lavoro, partite posizionando l'impasto nella parte bassa della spianatoia, tiratela con il matterello premendo con le mani dal centro verso l'esterno così da muoverle su tutta la lunghezza, ruotate la sfoglia di 90° in senso antiorario e ripetete fino a che otterrete una pasta dello spessore desiderato. Aiutatevi con la gravità: per facilitare il lavoro potete far cadere metà della sfoglia lungo il bordo del piano di lavoro verso di voi, in modo che il peso vi aiuti a stenderla più sottile. Per tortellini a regola d'arte dovete poter guardare attraverso la pasta stesa quasi come un velo. Solo le tagliatelle devono essere «fiere», ossia la sfoglia di pasta deve rimanere «in piedi»: per ottenere questa consistenza fatela riposare stesa e scoperta per una decina di minuti.

Alla pagina successiva,
tegame degli ziti
Alessi, tessuto di fondo
Fischbacher 1819.

PASTA IN BIANCO



ZITI ALLA GENOVESE

LE COTTURE

Al dente È il punto di cottura preferito dai puristi. Come identificarlo? La pasta deve essere allo stesso tempo consistente ed elastica, opponendo una certa resistenza alla masticazione. Così si attivano gli enzimi che ne facilitano la digestione.

Al chiodo Piace soprattutto nel Sud e anticipa quella al dente: la pasta viene scolata quando è ancora un po' rigida, scricchiola leggermente sotto i denti e ha la parte centrale ancora bianca.

È indicata per le ricette che prevedono una mantecatura in padella.

Alla gengiva Si dice di una pasta cotta poco di più di quella al dente: si scola quando il glutine non è ancora gelatinoso.



Arianna Consiglio

Catanese del 1996, il liceo scientifico, prima, l'Alma, poi. Dopo esperienze in ristoranti stellati, come Guido da Costigliole, Contraste e Piazza Duomo, ha gestito Exit Pastificio Urbano. Oggi lavora a Milano da Cucina Franca. I suoi tagliolini con funghi, castagne e aringa creano dipendenza.

Elena Spisni

Bolognese doc energica e sorridente. La pasta fresca scorre nelle sue vene e dopo anni di studio e lavoro nella comunicazione del food & beverage, oggi si dedica alla sua passione condividendola sui social come @bastachesiapasta e tenendo corsi in tutta Italia e all'estero.



Sara Foschini

Anche se la vita e l'amore l'hanno portata a vivere a Milano, la nostra cuoca di redazione ha un cuore che batte per la sua Napoli. Chi meglio di lei poteva fare un omaggio a Cannavacciuolo con la Pasta, patate e colatura di provola?

TORTELLINI ALLA NOCE MOSCATA

Cuoca Elena Spisni
Impegno Medio
Tempo 4 ore più 10 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL BRODO

400 g polpa di manzo tipo cappello del prete
400 g porzione di gallina
400 g osso di vitello
1 gambo di sedano – 1 carota
1 cipolla

2-3 pomodorini ciliegia
olio extravergine di oliva – sale

PER IL RIPIENO

130 g Parmigiano Reggiano Dop
100 g lombo di maiale
100 g prosciutto crudo
100 g mortadella senza pistacchio

1 uovo – burro
noce moscata

sale – pepe

PER LA PASTA

300 g farina – 3 uova
noce moscata

PER IL BRODO

Mondate le verdure. Tagliate la cipolla a metà e rosolatela brevemente in una padella con ½ cucchiaino di olio a fuoco medio alto, 1 minuto per lato.

Sciaccuate la carne e ponetela in una pentola capiente con tutte le verdure, coprite con 3 litri di acqua fredda e portate a bollore, quindi abbassate e proseguite la cottura

per circa 3 ore. Salate, lasciate sobbollire senza coperchio e ogni tanto eliminate le impurità con una schiumarola.

Filtrate il brodo, fatelo raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per 8 ore, infine sgrassate la superficie.

PER IL RIPIENO

Rosolate il lombo di maiale tagliato a fette di 1 cm di spessore in un tegame con una noce di burro a fuoco medio, per 3 minuti per lato, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto, poi tritate in un mixer con il prosciutto e la mortadella. Aggiungete anche il parmigiano, l'uovo, sale, pepe e noce moscata e frullate fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Coprite con la pellicola a contatto e fate riposare in frigorifero per 8 ore.

PER LA PASTA

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete le uova in una ciotola e sbattetele per creare una crema omogenea, versatele al centro della fontana e inglobate la farina senza fare grumi aiutandovi con una forchetta. Aggiungete 1 cucchiaino abbondante di noce moscata poco alla volta mentre amalgamate uova e farina. Proseguite usando la spatola, in ultimo, impastate con le mani fino a ottenere un panetto liscio. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti. La pasta deve risultare liscia, morbida come un cuscino, omogenea. **Stendete** a mano a mano la pasta

con la sfogliatrice (tacca 7). Coprite la pasta appena stesa con pellicola a contatto così che non si asciughi: la sfoglia dei tortellini deve essere umida e molto sottile.

Ricavate dei quadretti di pasta (3x3 cm) con una rotella tagliapasta e posizionate al centro di ogni quadrato una piccola noce di ripieno.

Richiudete il quadretto a triangolo facendo aderire i bordi ed eliminando l'aria, ripiegate i lembi laterali su loro stessi a metà, unite quindi le due estremità avvolgendole intorno al dito e facendo pressione per farle aderire. Fate attenzione al punto di giuntura: lo spessore della pasta deve essere uniforme, anche dove si sovrappone.

Procedete una striscia di pasta alla volta per non fare seccare la sfoglia mentre formate i tortellini.

Cuocete i tortellini nel brodo a bollore da quando verranno a galla, per 2-3 minuti.

PAPPARDELLE RIPIENE DI ZUCCA CAMELLATA

Cuoca Elena Spisni
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO

300 g polpa di zucca pulita
150 g ricotta

80 g granella di mandorle
 50 g Parmigiano Reggiano Dop
 cipolla
 aceto di mele
 zucchero di canna
 olio extravergine di oliva
 sale

PER LA PASTA

230 farina

30 g purea di zucca lessata e frullata

2 uova

PER IL CONDIMENTO

400 g funghi misti (finferli, chiodini, champignon)

100 g speck a listerelle

burro

aglio

salvia

olio extravergine di oliva

sale – pepe

PER IL RIPIENO

Mondate ½ cipolla e tagliatela a fette sottili, riducete la zucca a tocchetti. Fate rosolare a fuoco medio-basso la cipolla con 1 cucchiaino di olio per 4-5 minuti, aggiungete la zucca e alzate la fiamma, sfumate con 1 cucchiaino di aceto e unite 2 cucchiaini di zucchero. Abbassate la fiamma, bagnate con ½ bicchiere di acqua e coprite con un coperchio proseguendo la cottura per 10 minuti fino a quando la zucca non risulterà morbidissima. Alzate la fiamma e fate asciugare tutta l'acqua. Spegnete e fate raffreddare qualche minuto. Pesatene 250 g (tenete il resto da parte) e frullate in un mixer con la ricotta, trasferite il composto in una bacinella e mescolate con il parmigiano, sale e la granella di mandorle. Raccogliete in una tasca da pasticciere e riponete in frigorifero.

PER LA PASTA

Frullate in crema la zucca cotta tenuta da parte. Formate una fontana con la farina sulla spianatoia, ponete le uova ben sbattute al centro con 30 g circa di zucca frullata e iniziate ad amalgamare gli ingredienti con la forchetta mischiando velocemente dal basso verso l'alto, poi lavorate con la spatola per qualche minuto e infine impastate con le mani. Avvolgete la pasta liscia e omogenea con pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Stendete la pasta con la sfogliatrice (tacca 5). Ricavate dei rettangoli di 40x12 cm, distribuite il ripieno formando due strisce una sovrapposta

all'altra (circa 110 g di ripieno) al centro del rettangolo. Inumidite leggermente il bordo superiore del rettangolo, ripiegate la sfoglia su se stessa e fate aderire bene i bordi. Schiacciate per eliminare tutta l'aria, tagliate la pasta in eccesso con una rotella tagliapasta ondulata lasciando 5 mm a sinistra, 1,5 cm a destra e 1 cm lungo il bordo superiore. **Ruotate** la pappardella di 90°, come per farla stare in piedi con la «cresta» verso l'alto, arrotolatela su se stessa partendo dal lato col bordo di 5 mm in modo da terminare la spirale con il bordo più largo: fatelo aderire premendo delicatamente, così da sigillare la spirale. Se necessario, aiutatevi inumidendo con poca acqua il bordo.

PER IL CONDIMENTO

Mondate i funghi e tagliateli a fettine. Rosolate, sulla fiamma vivace, uno spicchio di aglio in una casseruola con 1-2 cucchiaini di olio per 1-2 minuti, aggiungete lo speck, 5 foglie di salvia e i funghi, dopo 2 minuti riducete la fiamma, coprite e cuocete per 10 minuti, fino a che i funghi non saranno morbidi.

Alzate nuovamente la fiamma per asciugare l'umidità in eccesso, salate, pepate ed eliminate l'aglio. Aggiungete una noce di burro, fate sciogliere e spegnete.

Cuocete le pappardelle ripiene in acqua bollente salata per 3-4 minuti, aiutandovi con una schiumarola o con un cestello per non romperle. Verificate la cottura tastando la «cresta»: quando sarà morbida, saranno cotte. Condite con il misto di funghi e servite.

PASTA, PATATE E COLATURA DI PROVOLA

Cuoca Sara Foschini

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g patate a pasta gialla

320 g pasta mista

300 g provola affumicata

180 g latte

120 g panna fresca

30 g Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato

16 pomodorini rossi
 1 cipolla bianca
 1 carota
 1 gambo di sedano
 rosmarino
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Tagliate la provola a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola adatta al bagnomaria. Aggiungete il latte e la panna e cuocete a bagnomaria, mescolando ogni tanto, per circa 30 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire, quindi passate il liquido al colino cinese.

Mondate carota, cipolla e sedano, tagliateli a tocchi, poi tritateli fini e fateli appassire in casseruola, con un velo di olio, per 7-8 minuti.

Pelate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm di lato. Unitele al soffritto e rosolatele per 4-5 minuti, quindi aggiungete i pomodorini tagliati a metà e 500 g di acqua. Salate, fate cuocere, con il coperchio, per 20 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

Unite la pasta mista e riportate a bollore, cuocendola secondo i tempi riportati sulla confezione; verso metà cottura bagnate con altri 100 g di acqua e mescolate.

Spegnete, aggiungete un rametto di rosmarino, quindi mantecate con il parmigiano e la colatura di provola affumicata. Fate riposare, a pentola coperta, per 2-3 minuti, poi servite, completando con pepe macinato e un filo di olio.

TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI

Cuoca Arianna Consiglio

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g tagliolini

150 g castagne lessate

50 g funghi porcini secchi

30 g burro

1 filetto di aringa affumicata

½ cipolla bionda

prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva – sale

Ammollate i funghi in un recipiente con 2 litri di acqua fredda, poi scolateli e tritateli grossolanamente. Filtrate

GLI INDISPENSABILI

VIENE BENE COSÌ

l'acqua in cui li avete fatti rinvenire.

Cuocete i tagliolini nell'acqua filtrata secondo i tempi riportati sulla confezione e regolando di sale.

Spezzettate le castagne e ripassatele in forno a 180 °C per 5 minuti.

Affettate finemente la cipolla e rosolatela in una padella con un paio di cucchiaini di olio per alcuni minuti, quindi unite il filetto di aringa tagliato a cubettini, mescolate e proseguite la cottura per 3 minuti; unite un mestolino di acqua di cottura dei tagliolini, i funghi e le castagne, regolate di sale e cuocete ancora per 3-4 minuti.

Scolate i tagliolini nella padella con l'ingrediente di funghi, aringa e castagne, mantecateli con il burro freddo, completate con un cucchiaino abbondante di prezzemolo tritato e portate in tavola.

PASTA ALL'AMATRICIANA

Cuoca Sara Foschini

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g rigatoni

500 g pomodori pelati San Marzano

150 g guanciale

80 g formaggio pecorino grattugiato

40 g vino bianco secco

6 g sale

2 spicchi d'aglio

peperoncino fresco

pepe

Frullate i pomodori San Marzano.

Mettete nella pentola a pressione i rigatoni, i pomodori San Marzano frullati, il guanciale, tagliato a fettine sottili, il vino, il sale, qualche rondella di peperoncino, gli spicchi d'aglio con la buccia e 500 g di acqua.

Mescolate, chiudete la pentola a pressione, ponetela sul fornello con la fiamma al massimo e fate cuocere per 11 minuti.

Togliete la pentola dal fuoco, aspettate che scenda la valvola di sfiato del vapore, quindi aprite la pentola, eliminate l'aglio e mantecate con il pecorino grattugiato.

Distribuite l'amatriciana nei piatti, completate con una macinata di pepe e servite.



Vabene è l'assaggia pasta di Miriam Mirri per Alessi. alessi.com

Colapasta in acciaio inox con manici in silicone di Sambonet. sambonet.com



Bilancia digitale con ciotola in acciaio rimovibile di Smeg. smeg.com



Di Ikea la spatola Lättbakad per aiutarsi mentre si impasta. ikea.com



Pentola a pressione di Tescoma della linea Magnum. tescomaonline.com



Di Marcato tagliapasta di diversi formati. marcato.it



The Glass Pot, la pentola trasparente per cuocere controllando sempre la pasta, di KnIndustrie. knindustrie.it



Stampo in legno di faggio per ravioli decorati Leonardi Wood. leonardiwood.it

Pratico colino in rete di acciaio inox, Paderno. paderno.it

SFORMATO DI TAGLIATELLE AL FORNO

Cuoca Elena Spisni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora e 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

200 g farina 00

2 uova

PER IL CONDIMENTO

300 g salsiccia

250 g latte

70 g Parmigiano Reggiano Dop

30 g tartufo nero

20 g farina

2 porri

**pangrattato – burro
sale – pepe**

PER LA PASTA

Formate una fontana con la farina sulla spianatoia, rompete le uova a parte e sbattetele per avere un composto cremoso, versatele al centro della fontana iniziando a incorporare la farina ai lati sbattendo dal basso verso l'alto con una forchetta. Lavorate poi con la spatola e, quando il composto sarà compatto, passate a lavorare con le mani per ottenere un impasto liscio, morbido e omogeneo. Avvolgete nella pellicola e fate riposare per 30 minuti.

Stendete la pasta con la sfogliatrice, (tacca 6). Lasciate asciugare le strisce di sfoglia scoperte per almeno 15 minuti sulla spianatoia leggermente infarinata. La pasta deve risultare asciutta ma non secca. Arrotolate quindi le strisce su loro stesse e tagliate delle tagliatelle di larghezza 7 mm, con un coltello con la lama liscia.

PER IL CONDIMENTO

Preparate una besciamella: sciogliete 25 g di burro in una casseruola, unite la farina e mescolate, versate il latte tiepido a filo mentre proseguite a mescolare con una frusta fino a che non inizierà ad addensarsi. Spegnete e incorporate il parmigiano. Aggiustate di sale e pepate.

Mondate i porri, privateli della parte verde (che potete usare per un brodo o altre preparazioni), tagliateli a rondelle sottili. Tagliate la salsiccia in tocchetti di 5-6 mm. Rosolatela in una padella capiente a fuoco medio, senza grassi, per 2 minuti, poi unite i porri e cuocete per 10 minuti,

mescolando di tanto in tanto.

Sbianchite le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e ripassatele in padella con il condimento di salsiccia unendo gradualmente la besciamella sempre mescolando. **Imburrate** uno stampo tipo da pastiera (ø 24 cm) e cospargete molto bene di pangrattato. Trasferite la pasta condita nella teglia e cuocete in forno già caldo a 200 °C per 20 minuti. Sfornate, aspettate 5 minuti e poi voltate lo sformato sul piatto di portata e servite con tartufo grattugiato fresco direttamente in tavola.

FAGOTTINI ROSA ALLA BARBABIETOLA

Cuoca Elena Spisni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti
più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO

250 g gorgonzola dolce cremoso

100 g ricotta vaccina

2 pere Williams mature

burro – zucchero di canna – sale

PER LA PASTA

340 g farina 00

30 g purea di barbabietola lessata

3 uova

PER IL CONDIMENTO

50 g burro

30 g granella di noci

1 pera Williams matura

Parmigiano Reggiano Dop

rosmarino – sale – pepe

PER IL RIPIENO

Mondate le pere e tagliate la polpa a cubetti piccolissimi (3 mm).

Fate sciogliere a fuoco basso una noce di burro in una padella, aggiungete le pere, 1 cucchiaino di zucchero e cuocete per qualche minuto fino a che non saranno morbide. Lasciate raffreddare.

Mescolate i formaggi in una bacinella capiente per ottenere un composto omogeneo, poi aggiungete le pere. Aggiustate di sale.

PER LA PASTA

Filtrate la purea di barbabietola con un colino a maglia fine.

Raccogliete la farina a fontana in una bacinella capiente (per non sporcare la spianatoia in questa

prima fase), mettete al centro le uova e iniziate a sbattere aggiungendo la barbabietola poco per volta. Amalgamate le uova alla farina incorporando aria con la forchetta, proseguite con una spatola trasferendo il composto sulla spianatoia, infine lavorate per qualche altro minuto con le mani così da ottenere un panetto omogeneo e liscio. Avvolgete la pasta con la pellicola e fatela riposare 30 minuti in frigo. **Stendete** la pasta con la sfogliatrice, (tacca 6). Tagliate in quadrati (4x4 cm), ponete al centro di ognuno una piccola noce di ripieno. Chiudete i fagottini: portate gli angoli al centro del quadrato, pizzicate la pasta per unirli, poi richiudete anche i lati applicando maggiore pressione per farli aderire bene e ottenere uno spessore omogeneo.

PER IL CONDIMENTO

Mondate la pera, conservando la buccia, e tagliatela a spicchi sottili. Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco dolce, aggiungete la pera, un ciuffo di foglie di rosmarino tritate, sale e pepe.

Cuocete i fagottini in acqua salata per 3-4 minuti da quando saranno venuti a galla e l'acqua avrà ripreso il bollore.

Scolateli e ripassateli in casseruola con il condimento e servite con la granella di noci, le fettine di pera e parmigiano in quantità a piacere.

PASTA IN BIANCO

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti

200 g croste di Parmigiano

Reggiano Dop

maggiorana

Parmigiano Reggiano

Dop grattugiato

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Mettete le croste di parmigiano in una pentola con 2 litri di acqua; unite anche una macinata di pepe e fate cuocere per almeno 30 minuti, senza mai arrivare al bollore; dovrete ottenere un brodo leggero

che profuma di formaggio.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti, quindi scolateli in una padella unta con un filo di olio e portateli a cottura, bagnandoli con il brodo di parmigiano e mantecandoli, alla fine, con 4 cucchiaini di olio. Servite gli spaghetti con un'abbondante grattugiata di parmigiano, una macinata di pepe e foglioline di maggiorana.

ZITI ALLA GENOVESE

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g cipolle bionde
500 g polpa di manzo tipo cappello del prete
400 ml vino bianco secco
320 g pasta tipo ziti
2 carote
1 costa di sedano
alloro
miele di castagno
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate la carne a tocchi spessi, salatela e rosolatela in una padella, con un paio di cucchiaini di olio, voltandola su tutti i lati.

Affettate le cipolle in fettine sottili; tagliate a cubetti le carote e il sedano.

Scaldare 5 cucchiaini di olio nella pentola a pressione, unite le cipolle, regolate di sale e fatele rosolare per una decina di minuti.

Unite le carote e il sedano, mescolate, lasciate insaporire per un minuto, quindi unite la carne, la foglia di alloro e una macinata di pepe. Mescolate ancora, sfumate con il vino, aggiungete anche ½ bicchiere di acqua, quindi chiudete la pentola a pressione e lasciate cuocere per 1 ora dal fischio.

Spegnete, lasciate sfatare la pentola a pressione, quindi togliete il coperchio e sfilacciate la carne con l'aiuto di un cucchiaino per amalgamarla bene alla cipolla, infine condite tutto con un cucchiaino di miele di castagno.

Spezzate gli ziti in 4 parti e cuoceteli in abbondante acqua salata, secondo i tempi riportati sulla confezione, scolateli, conditeli con la genovese e servite subito.

NEL BICCHIERE

SCELTI PER VOI



1. Tortellini alla noce moscata

Un classico abbinamento regionale vede a fianco dei tortellini in brodo un Sangiovese di Romagna d'annata, fresco e succoso. Provate **Il Sangiovese 2024** di Noelia Ricci, è scorrevole, floreale, con una fine speziata che sta bene con la noce moscata. **18 euro, noeliaricci.com**

2. Pappardella ripiena di zucca caramellata

Il ripieno dolce e vegetale chiede un bianco aromatico, morbido e intenso, come la **Malvasia La Malvagia 2024** de Il Poggiarellino: fruttato, con note agrumate, ha un finale balsamico. **12 euro, ilpoggiarellovini.it**

3. Pasta, patate e colatura di provola

Accostate un bianco di buona struttura, magari proveniente dalla stessa regione della ricetta, come il **Fiano di Avellino Li Sauruni 2022** di Laura De Vito. Ha profumi ampi e sfaccettati, che ricordano gli agrumi, le nocciole e le erbe aromatiche. Il gusto è slanciato, minerale e persistente. **27,50 euro, lauradevito.it**

4. Tagliolini ai funghi porcini

La presenza dell'aringa, insieme a funghi e castagne, chiede un vino bianco di buona struttura, meglio se affinato in legno, come l'**Alto Adige Pinot Bianco Quintessenz 2022** di Cantina Kaltern: ha profumi di erbe essiccate, mela e melone e un gusto elegante, con finale sapido. **26 euro, kellerikaltern.com**

5. Pasta all'amatriciana

Uno tra i primi piatti più classici d'Italia chiede un rosso giovane e altrettanto iconico, come quelli che nascono nel **Chianti Classico**. Il **2023** di Riecine, con i suoi profumi di viola, spezie e frutti rossi, è tra quelli da non perdere. **25 euro, riecine.it**

6. Sformato di tagliatelle al forno

Serve un rosso che sappia coniugare agilità di beva e una buona intensità. Abbiamo trovato quello giusto in Toscana: il **Rosso di Montalcino 2022** di Capanna nasce a Montosoli, in una delle aree più vocate della denominazione, e si offre elegante, fruttato, con un finale di buona persistenza. **25 euro, capannamontalcino.com**

7. Fagottini rosa alla barbabietola

Il sapore a tendenza dolce dei fagottini richiede un vino che lo richiami, come il **Soave Classico Colle Sant'Antonio 2020** di Graziano Prà; prodotto da vecchie piante di uva garganega con la tecnica del taglio del tralcio, ha aromi che ricordano la frutta tropicale e il miele e un gusto ampio, morbido e fruttato. **49 euro, vinipra.it**

8. Pasta in bianco

L'abbondante presenza di parmigiano reggiano ci ha suggerito l'accostamento con un rosso, ma esso deve essere giovane e di gradazione alcolica contenuta, come il **Valpolicella Classico Bonacosta 2024** di Masi, che ha profumi di ciliegia matura e note di cannella e di pepe, perfette per la nostra pasta in bianco. Servitelo sui 16 °C. Anche al supermercato. **10 euro, masi.it**

9. Ziti alla genovese

L'ingrediente importante richiede un rosso che sappia coniugare struttura e freschezza. Abbiamo trovato quello giusto in Toscana: il **Bolgheri Rosso 2023** di Le Macchiole, un mix di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e syrah, ha profumi di frutti scuri e un gusto scorrevole con un tannino ben bilanciato, perfetto per la genovese. **26 euro, lemacchiole.it**

L'INGREDIENTE

RAFFINATA E PICCANTE

La senape è speciale in tutte le sue forme: germogli, grani freschi o secchi, foglie. Una coltura che fa sempre bene perché aiuta il terreno a rigenerarsi, facilita la digestione e rende i piatti più intriganti

RICETTE **CLAUDIO SADLER**, TESTI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **CHIARA CAEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

CLAUDIO SADLER

Chef e insegnante, è tra i cuochi che hanno scritto la storia recente della cucina italiana, esportata anche in Oriente con l'apertura di diversi ristoranti in Giappone e in Cina. Alla Locanda Vecchia Pavia, inaugurata nel 1982, sono seguiti l'Osteria di Porta Cicca a Milano, dove ha preso la prima stella Michelin, riconoscimento raddoppiato nel 2002 con la seconda al ristorante Sadler di Milano, oggi trasferito all'hotel Casa Baglioni a Milano. Il risotto particolarmente ricco e il coniglio disossato, dalla consistenza fondente, ci hanno conquistato.

**SALMONE AFFUMICATO
CON CAVOLO VIOLA
E GERMOGLI DI SENAPE**

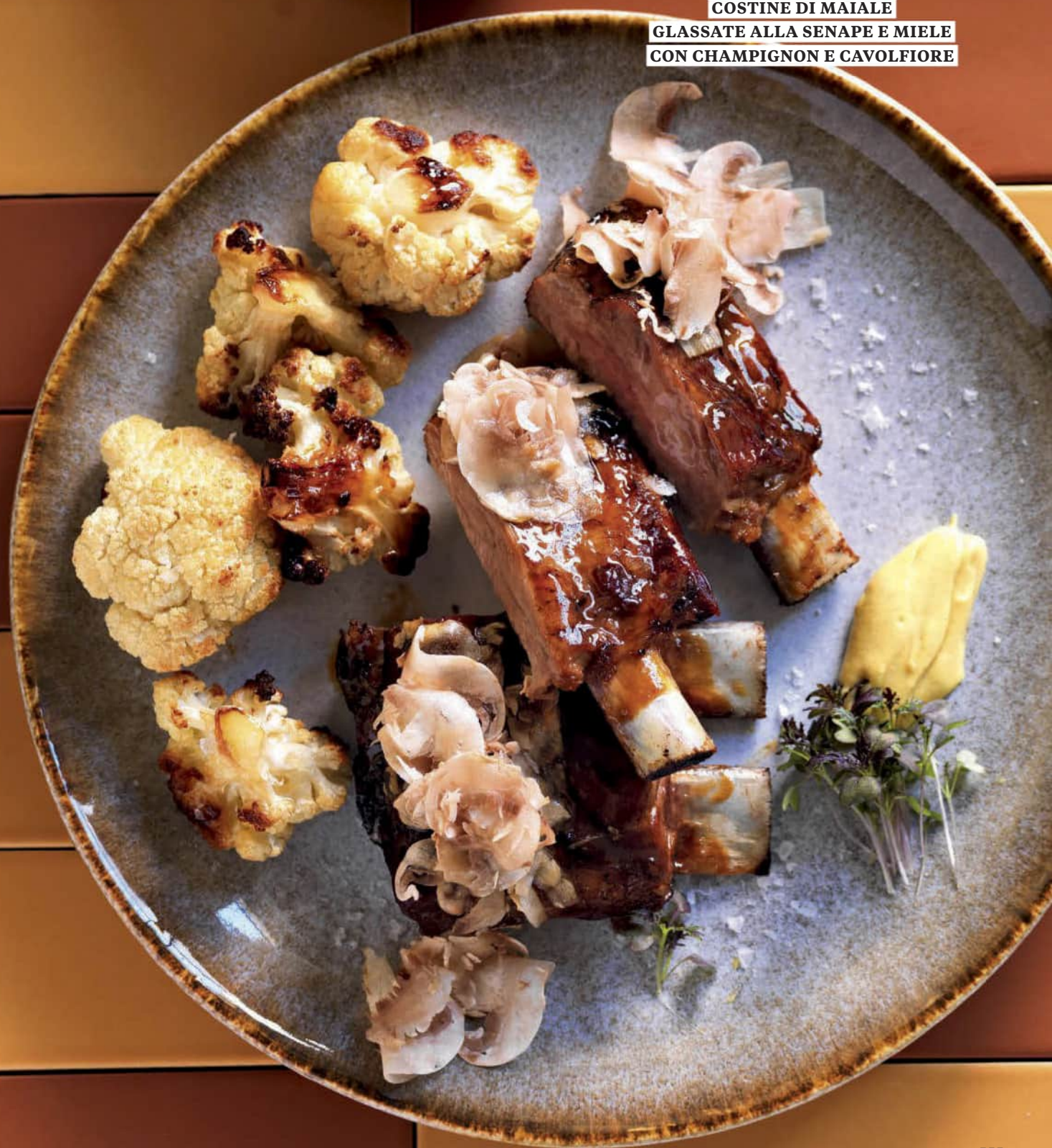
Forchette del salmone
Sambonet.
Tutte le piastrelle
di fondo del servizio
Ceramiche Ragno.

Piatto delle chiacchiere
Arthur Krupp, cucchiaino
delle costine **Sambonet**.

«CHIACCHIERE» DI ROMBO
CON SALSA DI SENAPE E MIELE



COSTINE DI MAIALE
GLASSATE ALLA SENAPE E MIELE
CON CHAMPIGNON E CAVOLFIORE



**RISOTTO ALL'ACQUA DI GRANA
PADANO E GRANI DI SENAPE
CON POLPETTINE DI SALSICCIA**



Piatto fondo
Arthur Krupp,
cucchiaino Sambonet.



GRANI DI SENAPE IN AGRODOLCE

Mettete a bagno 50 g di grani di senape in una ciotolina coperti da 140 g di acqua fredda, sigillate con la pellicola e lasciate in frigo per 12 ore. Scolate i semi e sbianchiteli in acqua bollente per 3 volte, cambiando sempre l'acqua. Filtrateli e raccoglieteli con 200 g di aceto di vino bianco, 80 g di zucchero e 10 g di sale in pentola a pressione e cuocete per 15 minuti dal fischio. Se volete usarli subito, fate sfiatare la pentola e lasciateli raffreddare. Per conservarli, trasferiteli ancora bollenti in vasetti sterilizzati e chiudete per creare il sottovuoto, si conserveranno per qualche settimana.



Forchetta del pak-choi
e cucchiaino del coniglio
Sambonet.

**PAK-CHOI CON MAIONESE
AI GRANI DI SENAPE E CREMA
DI ZUCCA ARROSTO**



**CONIGLIO DISSOSSATO ARROSTO
ALLA DIAVOLA CON CIME
DI RAPA RIPASSATE**

SALMONE AFFUMICATO CON CAVOLO VIOLA E GERMOGLI DI SENAPE

Impegno Medio

Tempo 1 ora

più 24 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER IL SALMONE

1-1,2 kg filetto di salmone fresco
adatto al consumo crudo
1 kg zucchero
1 kg sale fino più un po'

600 g cavolo cappuccio viola
200 g caprino di latte vaccino
germogli di senape
aceto di vino bianco
grani di senape nera in agrodolce
(vedi ricetta nella foto alle pagine
precedenti)
olio extravergine di oliva – pepe
PER LA MAIONESE ALLA SENAPE
250 g olio di mais
20 g aceto bianco
15 g senape in grani
1 uovo – 1 tuorlo
sale

PER IL SALMONE

Rifilate il filetto di salmone eliminando l'eventuale grasso lungo i bordi e le lisce, aiutandovi con una pinzetta.

Mescolate 1 kg di sale fino con lo zucchero.

Cospargete il fondo di un contenitore con la metà del mix di sale e zucchero, adagiatevi il salmone e coprite totalmente con il resto della miscela. Chiudete ermeticamente e lasciate marinare in frigorifero, per 24 ore.

Togliete il salmone dalla marinatura, lavatelo e asciugatelo molto →

bene. Affumicatelolo con l'apposita pistola affumicatrice a freddo (reperibile su internet o nei negozi specializzati). Avvolgete il salmone nella pellicola e riponetelo in frigorifero mentre preparate il resto.

Mondate e affettate il cavolo viola sottilmente, meglio se con la mandolina o l'affettatrice. Raccoglietelo in una bacinella e raffreddatelo con acqua e ghiaccio per almeno 30 minuti. Scolatelo, asciugatelo con carta da cucina e conditelo con sale, aceto e olio.

Mescolate il caprino con olio, sale e pepe così da ottenere una crema. Trasferitela in una tasca da pasticciere.

PER LA MAIONESE

Riunite nel bicchiere del frullatore a immersione uovo, tuorlo, sale, aceto e senape e frullate aggiungendo a filo l'olio fino a che non avrete ottenuto una maionese cremosa. Alla fine, se serve, aggiustate di sale, pepe e aceto.

Tagliate il salmone a fettine sottili.

Distribuite l'insalata di cavolo nei piatti, accomodatevi le fettine di salmone, guarnite con ciuffi di caprino e di maionese e con grani di senape nera in agrodolce. Decorate con germogli di senape.

«CHIACCHIERE» DI ROMBO CON SALSA DI SENAPE E MIELE

Impegno Facile

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

(24-30 PEZZI)

350 g filetti di rombo

8-10 fogli pasta brick

1 albume – senape in grani

olio di arachide – curry

miele di acacia

foglie di nasturzio

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Private i filetti di rombo della pelle e tagliateli in pezzi regolari di circa 3x10 cm. Asciugateli bene con carta da cucina e conditeli con poco olio extravergine, sale, pepe e curry.

Spennellate di albume sbattuto la superficie di un foglio di pasta brick, disponete 6 pezzi di rombo a distanza regolare lasciando 2 cm di spazio tra uno e l'altro. Coprite con un altro foglio di pasta e fate aderire bene i lembi, aiutandovi con altro albume, se necessario. Ricavate 6 «chiacchiere»



di circa 5x12 cm usando un rotella tagliapasta ondulata. Procedete così fino a esaurimento del pesce, poi distribuite le «chiacchiere» su una teglia ricoperta con carta da forno e mettete in congelatore fino al momento della frittura.

Mescolate 1 cucchiaino di senape e 2 di miele in una ciotola ottenendo una salsa omogenea, potete correggere il sapore secondo il vostro gusto eventualmente aggiungendo poco aceto.

Friggete le «chiacchiere» di rombo per 2-3 minuti in olio di arachide bollente fino a doratura. Scolatele su carta da cucina, salatele leggermente e servitele calde con la salsa e completando con foglie di nasturzio.

COSTINE DI MAIALE GLASSATE ALLA SENAPE E MIELE CON CHAMPIGNON E CAVOLFIORE

Impegno Medio

Tempo 3 ore e 15 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA GLASSA

100 g miele acacia o millefiori

20 g salsa di soia

15 g senape in salsa

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di salsa Worcestershire

PER LE COSTINE

800 g costine di maiale intere pulite

600 g cimette di cavolfiore

400 g funghi champignon

limone – senape in salsa

olio extravergine di oliva

sale – pepe

PER LA GLASSA

Cuocete tutti gli ingredienti in 100 g di acqua sulla fiamma al minimo fino a ottenere la densità di una glassa.

PER LE COSTINE

Massaggiate le costine con olio, sale, pepe e spennellate di senape.

Cuocetele in forno coperte con un foglio di alluminio a 100 °C per 2 ore.

Condite le cimette di cavolfiore con olio, sale e pepe.

Pulite i funghi e tagliateli finemente con un coltello o con una mandolina. Conditeli con olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone. Lasciate marinare per almeno 10 minuti, mentre preparate il resto.

Sfornate le costine, spennellatele con la glassa e infornatele di nuovo nel forno statico a 180 °C per 1 ora.

A 20 minuti dal termine infornate anche le cimette di cavolfiore.

Servite le costine e le cimette di cavolfiore con l'insalata di champignon.

RISOTTO ALL'ACQUA DI GRANA PADANO E GRANI DI SENAPE CON POLPETTINE DI SALSICCIA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BRODO

500 g latte

200 g Grana Padano

Dop grattugiato – sale

PER IL RISOTTO

350 g riso Carnaroli

300 g salsiccia fresca adatta

al consumo crudo

125 g Grana Padano Dop

50 g burro salato – 1 scalogno

grani di senape gialla in agrodolce (vedi ricetta nella foto alle pagine precedenti)

germogli di senape

vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale – pepe

PER IL BRODO

Scaldare in una pentola 4 litri di acqua, salate leggermente e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e aggiungete il latte e il grana grattugiato. Lasciate riposare per 30 minuti, girando con un mestolo di tanto in tanto. Filtrate con un colino a maglia fine.

PER IL RISO

Mondate lo scalogno e tritatelo finemente. Rosolatelo in una piccola padella con 1 cucchiaino di olio, sale e pepe per 2-3 minuti, aggiungete 2-3 cucchiaini di acqua e 2 di vino. Riducete la fiamma al minimo e stufate per 20 minuti: deve risultare morbidissimo, trasparente, senza più liquido.

Private la salsiccia del budello, formate delle polpettine di circa 5 g, tenetele da parte in frigorifero.

Tostate brevemente il riso a secco in una casseruola a fiamma media, sfumate con un bicchiere di vino e portate a cottura unendo a mano a mano il brodo di grana necessario. Aggiungete lo scalogno verso fine cottura. Togliete dal fuoco e mantecate con il burro e il grana grattugiato.

Servite il risotto nei piatti, completate con le polpette di salsiccia e i grani di senape in agrodolce in quantità a piacere. Decorate con qualche germoglio di senape.

PAK-CHOI CON MAIONESE AI GRANI DI SENAPE E CREMA DI ZUCCA ARROSTO

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE**PER I PAK-CHOI**

300 g polpa di zucca
100 g pane integrale raffermo
100 g formaggio tipo feta
4 pak-choi (cavolo cinese)
rosmarino – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA MAIONESE ALLA SENAPE

250 g olio di semi
20 g aceto bianco
15 g senape in grani
1 uovo – 1 tuorlo – sale

PER I PAK-CHOI

Mondate i pak-choi, eliminando le foglie esterne e pareggiando il fondo, poi divideteli a metà in lunghezza. Cuoceteli in acqua bollente salata per 6 minuti, raffreddateli in acqua e ghiaccio e asciugateli bene.

Tagliate la zucca a cubetti, distribuiteli su una teglia foderata di carta da forno e conditeli con olio, sale e pepe. Cuocete in forno statico già caldo per 20 minuti a 180 °C.

Sfornate la zucca, lasciatela intiepidire, poi frullatela in crema.

Tagliate il pane a cubetti. Scaldare 2-3 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite un cucchiaino di foglie di rosmarino tritate, uno spicchio di aglio schiacciato e il pane e cuocete per 4-5 minuti tostandolo bene da tutti i lati. Togliete dal fuoco, eliminate l'aglio lasciate raffreddare, poi tritate tutto grossolanamente.

Tagliate la feta a dadini, tamponateli con carta da cucina per asciugare l'umidità in eccesso.

PER LA MAIONESE ALLA SENAPE

Riunite nel bicchiere del frullatore a immersione l'uovo, il tuorlo, l'aceto, un pizzico di sale e la senape e frullate aggiungendo a filo l'olio fino a che non avrete ottenuto una maionese cremosa.

Distribuite la crema di zucca nei piatti, accomodate sopra i pak-choi e completate con la feta e il pane tritato. Accompagnate con la maionese alla senape.

CONIGLIO DISSOSSATO ARROSTO ALLA DIAVOLA CON CIME DI RAPA RIPASSATE

Impegno Per esperti
Tempo 3 ore e 30 minuti
più 15 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg 1 coniglio intero
e dissossato più gli ossi (chiedete al vostro macellaio di dissossarlo e di conservare gli ossi per voi)
500 g cime di rapa
200 g champignon mondati
200 g pane raffermo
100 g senape in salsa
200 g bacon a fette
50 g prezzemolo
30 g riso
3 gambi di sedano
2 scalogni
1 carota
aglio
vino bianco secco
peperoncino fresco
concentrato di pomodoro
maggiorana – rosmarino
basilico
olio extravergine di oliva – sale

Spezzettate gli ossi del coniglio, mondate e tritate grossolanamente scalogni, carote e sedano. Rosolate tutto in una casseruola con 2 cucchiaini

di olio e 1 fetta di bacon a pezzetti.

Bagnate con 1 bicchiere di vino, aggiungete gli champignon tagliati in quarti, maggiorana, 2 cucchiaini di senape, il riso e 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Coprite con acqua fredda e portate a ebollizione, fate cuocere dolcemente per 1 ora circa e poi filtrate con un colino a maglia fine. Controllate la densità, se necessario riducete sul fuoco per ancora qualche minuto. Aggiustate di sale, se serve, e tenete da parte questa salsa alla senape.

Mondate le cime di rapa, sbianchitele in acqua bollente salata per 2 minuti e scolatele. Rosolatele in padella con 2 cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Salate e unite delle rondelle di peperoncino fresco.

Scaldare per 2-3 minuti un bicchiere di olio con un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato a metà. Filtrate e aggiungete un altro bicchiere di olio freddo.

Questo olio aromatizzato si conserva a lungo in una bottiglia di vetro a chiusura ermetica.

Rosolate uno spicchio di aglio con la buccia e un ciuffo di rosmarino tritato in una padella con 3 cucchiaini di olio, aggiungete il pane raffermo a tocchi, il prezzemolo, qualche foglia di basilico e fate dorare a fiamma vivace. Spegnete, lasciate intiepidire e frullate finemente.

Stendete le rimanenti fette di bacon una accanto all'altra su un foglio di carta da forno, adagiatevi il coniglio allargando bene, salate leggermente e spennellate la carne con l'olio aromatizzato. Chiudete il coniglio su se stesso, a libro, in modo che risulti avvolto dal bacon e dalla carta forno, sigillate strettamente nella pellicola adatta alla cottura e cuocete nel forno con la funzione vapore a 65 °C per 1 ora. In alternativa potete ricreare l'umidità necessaria posizionando una teglia riempita di acqua sotto la griglia del forno su cui avete posizionato la carne.

Sfornate il coniglio, lasciate riposare per 15 minuti, togliete dall'involucro, disponetelo su una placca ricoperta di carta da forno e infornate a 180 °C per 15 minuti in modalità statica.

Sfornate, spennellate di senape, coprite con il pane alle erbe e infornate sotto il grill per 7-8 minuti.

Sfornate, tagliate a fette e servite accompagnando con le cime di rapa calde e la salsa alla senape.

SPAGHETTI VENTO
DI SICILIA

Piatto piano degli spaghetti, vassoio degli gnocchi e sottobicchiere **Simone Guidarelli** per **Weissestal**. Tutti i fondi di carta da parati del servizio **Jv Wallcoverings**.



LA SFIDA CONTINUA



«GNOCCHI DE SUSINI»

Quali scegliere tra le tante ricette che ci state inviando da ogni regione? Molto difficile: sono piatti ora facili ora sfidanti, a volte con ingredienti inaspettati, come il risotto di Massimiliano. Scriveteci ancora, perché la Migliore Ricetta Italiana 2025 potrebbe essere proprio la vostra

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



PANE COTTO
CON I FRIARIELLI

Sottobicchieri
Simone Guidarelli
per Weissestäl,
bicchieri e calici IVV.



RISOTTO ALL'ERBA
MARESINA CON CEVICHE
DI ALALUNGA

**PISAREI
CON GAZPACHO
DI PEPERONI**



Piatti e piattini **Simone Guidarelli** per **Weissestal**, bicchieri e calici **IVV**.



**VOL-AU-VENT CON SPEZZATINO
DI AGNELLO E CREMA DI PECORINO**

SPAGHETTI VENTO DI SICILIA

Ricetta di Fiorangela Piccione
Passeggiando per il mercato di Ortigia, a Siracusa, è nata l'ispirazione per questa ricetta facilissima, in cui gli ingredienti locali sono protagonisti. Fiorangela, siciliana e nostra affezionata lettrice da decenni, lavora nell'ambito del turismo e organizza corsi di cucina per stranieri: un ottimo modo per unire entrambe le sue passioni.

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 500 g pomodorini ciliegia di Pachino
 320 g spaghetti
 150 g pane casareccio raffermo
 12 pomodorini ciliegia secchi
 10 acciughe sott'olio di Sciacca
 1-2 peperoncini verdi freschi
 1 spicchio di aglio
 finocchietto selvatico
 capperi dissalati – timo
 olio extravergine di oliva – sale

Spezzettate grossolanamente il pane e tostatelo in una padella con un filo di olio e le foglioline di un rametto di timo, finché non sarà dorato e croccante (pane atturrato).

Rosolate in una padella, a fiamma vivace, i pomodorini freschi divisi a metà, i pomodorini secchi spezzettati, l'aglio, i peperoncini a rondelle (dosate la quantità secondo il vostro gusto), un ciuffo di finocchietto tritato, le acciughe e 1-2 cucchiaini di capperi con un filo di olio, finché i pomodori non si saranno ammorbiditi e le acciughe non si saranno sciolte.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente nella padella con l'atingolo. Lasciate insaporire per un minuto, poi distribuite gli spaghetti nei piatti e completate con il pane atturrato.

«GNOCCHI DE SUSINI»

Ricetta di Barbara Pia Valente
Barbara Pia ha assaggiato gli «gnocchi de susini» per la prima volta a Trieste, preparati dalla suocera, e oggi ce li propone in versione frita. Amante della cucina italiana in tutte le sue varianti, è una nostra affezionata lettrice e una contributor «scatenata» del nostro gruppo Facebook.

Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g patate lessate
 200 g farina 00
 10 susine Stanley
 1 uovo – cannella in polvere
 zucchero – olio di semi

Tagliate le susine a metà, eliminate il nocciolo e conditele con 2-3 cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di cannella; riponetele in frigorifero e lasciatele riposare per una notte.
Sbucciate le patate, schiacciatele con lo schiacciap patate e amalgamatele con la farina e l'uovo. Stendete l'impasto ottenuto non troppo sottilmente; ricavate 20 dischi con l'aiuto di un tagliapasta e sistemate nel centro di ciascuno una mezza susina; chiudete l'impasto, lavorandolo con le mani e formando gli gnocchi.

Friggeteli in olio di semi a 170 °C, finché non saranno dorati, poi scolateli su carta da cucina, rotolateli in un mix di zucchero e cannella e servite subito.

PANE COTTO CON I FRIARIELLI

Ricetta di Maria Antonietta Pandiscia
Ventisei anni, «cresciuta tra farina e ricette tradizionali di famiglia», Maria Antonietta di questo piatto ci ha raccontato che «quando ero bambina per me era solo il pane cotto dei nonni, mentre oggi so che racchiude la cultura antispreco, il rispetto per il cibo e un amore immenso, capace di trasformare ingredienti umili in uno dei ricordi più felici della mia infanzia».

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg friarielli
 500 g pane raffermo di grano duro
 100 g pancetta a dadini
 2-3 spicchi di aglio – 1 peperoncino
 olio extravergine di oliva – sale

Mondate i friarielli e lessateli in acqua bollente salata per 15-20 minuti.

Soffriggete gli spicchi di aglio in una padella con 4 cucchiaini di olio; unite la pancetta, il peperoncino a rondelle e poi i friarielli, regolando di sale.

Affettate il pane grossolanamente e cuocetelo in acqua bollente salata per 2-3 minuti; scolatelo, strizzatelo delicatamente, unitelo ai friarielli, mescolate bene e servite.

RISOTTO ALL'ERBA MARESINA CON CEVICHE DI ALALUNGA

Ricetta di Massimiliano Guaiana
Cuoco per diversi anni, Massimiliano ha voluto usare nella ricetta un'erba tipica della sua zona, la maresina (Tanacetum parthenium, una pianta erbacea che fa parte della famiglia dei crisantemi), De.Co di Valdagno. Al risotto ha poi dato un tocco internazionale con il ceviche, una preparazione peruviana a base di pesce, qui reinterpretata con l'utilizzo di una varietà povera, presente anche nel mare Mediterraneo.

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

140 g trancio di tonno bianco
 alalunga adatto al consumo crudo
 120 g riso Carnaroli
 2 cipollotti bianchi
 2 ciuffi di salicornia (in vendita anche al banco del pesce del supermercato) – 1 cipolla
 1 gambo di sedano
 1 lime – 1 carota
 ½ mango
 ¼ finocchio
 erba maresina
 coriandolo
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe nero e di Sichuan

Private delle lisce l'alalunga e tagliate a cubetti la polpa più chiara.

Ricavate dal lime delle scorze e tuffatele in acqua fredda; spremete il succo.

Raccogliete in una ciotola i cubetti di alalunga, conditeli con il succo di lime, qualche cucchiaino di olio, sale e pepe di Sichuan; unite anche i gambi dei cipollotti a pezzi, sigillate la ciotola e riponetela in frigorifero per 2 ore.

Mondate il gambo del sedano e riducetene un quarto in strisce sottili con l'aiuto di un pelapatate; tagliate il finocchio in modo da ottenere dei petali e immergete tutto in acqua fredda.

Tagliate a metà i cipollotti e grigliateli brevemente su una bistecchiera.

Scaldare un litro di acqua per preparare il brodo, utilizzando gli scarti dell'alaunga, gli scarti dei cipollotti, ½ cipolla, un gambo di sedano e una carota media e regolando di sale e di pepe nero. Lasciate ridurre fino a ottenere circa 700 ml di brodo.

Scottare la salicornia nel brodo bollente per 1 minuto, quindi riponetela in frigorifero.

Tritare ½ cipolla e soffriggetela con un paio di cucchiaini di olio, unite il riso e lasciatelo tostare, quindi portatelo a cottura, bagnandolo con il brodo, regolando di sale e unendo un cucchiaino di coriandolo e uno di erba maresina tritati.

Distribuite il risotto nei piatti, dandogli una forma rettangolare, completate con le strisce di sedano, i petali di finocchio, le scorze di lime, la salicornia scottata e i cipollotti grigliati; aggiungete anche i cubetti di alaunga, scolati dalla marinatura, e il mango tagliato a pezzetti.

PISAREI CON GAZPACHO DI PEPERONI

Ricetta di Valeria Martelli

Allergica al nichel alimentare e appassionata di cucina tanto da prendere una seconda maturità all'istituto alberghiero, Valeria è di origini piemontesi, ma vive a Piacenza. Proprio la città emiliana le ha ispirato questa ricetta, che unisce i tipici pisarei con i peperoni, «un'ancora di salvezza per la mia allergia».

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti
più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'ACQUA DI PEPERONE

8 peperoni

PER IL GAZPACHO

50 g pane raffermo

2 pomodori senza nichel

2 cubetti di ghiaccio

1 cipollotto rosso medio

1 fetta spessa di barbabietola cruda

½ peperone rosso grande mondato

½ cetriolo sbucciato

aceto di mele

olio extravergine di oliva – sale

PER I PISAREI

250 ml brodo

200 g pangrattato

100 g farina 00 – sale

PER COMPLETARE

8 acciughe dissalate

prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva

PER L'ACQUA DI PEPERONE

Grigliate i peperoni interi, quindi metteteli in un sacchetto per alimenti e lasciate riposare per una notte. Sbucciateli e recuperate l'acqua che avranno rilasciato filtrandola.

PER IL GAZPACHO

Frullate tutti gli ingredienti, unendo 2 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di aceto di mele e regolando di sale. Passate, a piacere, il gazpacho al setaccio, quindi riponetelo in frigorifero per almeno 1 ora.

PER I PISAREI

Ammollate il pangrattato nel brodo (oppure in acqua calda). Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e amalgamatela con il pangrattato ammorlato poco per volta; unite anche un pizzico di sale e lavorate il composto finché non sarà sodo; dividetelo prima in lunghi filoncini (ø 1 cm), poi in pezzetti di circa 1 cm.

Cuocete i pisarei in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente.

PER COMPLETARE

Sciogliete in una padella le acciughe con un filo di olio, aggiungete l'acqua dei peperoni e lasciate restringere un poco, quindi unite i pisarei e portateli a cottura. Spegnete la fiamma e lasciate intiepidire.

Distribuite il gazpacho nei piatti, adagiatevi sopra i pisarei con il loro intingolo, completate con del prezzemolo tritato e servite.

VOL-AU-VENT CON SPEZZATINO DI AGNELLO E CREMA DI PECORINO

Ricetta di Carla De Iulius

Soprannominata dal papà

La Contessina, perché ama

le comodità, Carla dirige

la comunicazione di un ente pubblico e vive a Teramo.

Trascorre il tempo libero cucinando e dalla sua passione è nato anche un sito web. Esperta conoscitrice delle tradizioni gastronomiche abruzzesi, ci ha proposto una versione dell'agnello cacio e ova, che si può servire come aperitivo.

Impegno Medio

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g polpa di spalla d'agnello

200 ml panna fresca

100 g pecorino grattugiato

4 tuorli

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

aglio – alloro – rosmarino

limone – olio extravergine di oliva

sale – pepe

Scaldare 3 cucchiaini di olio in un tegame, profumate con uno spicchio di aglio schiacciato, una foglia di alloro e un rametto di rosmarino; unite la polpa di agnello, tagliata a piccoli bocconcini, e lasciateli dorare bene, quindi sfumate con il succo di ½ limone, regolate di sale e fate cuocere a fuoco dolce per 10-15 minuti.

Sbattete a parte 3 tuorli con una macinata di pepe e la scorza grattugiata di ½ limone.

Spegnete la fiamma e aggiungete i tuorli sbattuti mescolando subito.

Scaldare la panna in un pentolino, fuori del fuoco unite il pecorino grattugiato, mescolando finché non otterrete una crema liscia; a piacere, filtrate il composto per una consistenza più vellutata.

Ritagliate 8 dischi dalla pasta sfoglia, utilizzando un tagliapasta rotondo (ø 6 cm); disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e spennellateli con un tuorlo sbattuto. Ritagliate poi altri dischi dello stesso diametro e create un foro centrale, utilizzando un tagliapasta più piccolo (ø 4 cm) e ottenendo degli anelli; posizionateli sui dischi spennellando anche i bordi con l'uovo sbattuto.

Infornateli a 200 °C per 12-15 minuti ottenendo dei vol-au-vent.

Sfornateli, fateli raffreddare, svuotate leggermente il centro e farciteli con la polpa di agnello.

Versatevi sopra la crema di pecorino, completate con poca scorza di limone grattugiata, pepe, qualche ago di rosmarino e servite.

LETTORI AI FORNELLI!



Inquadra il QR code per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spediscilo alla redazione.

COME SI FA

MARINARE

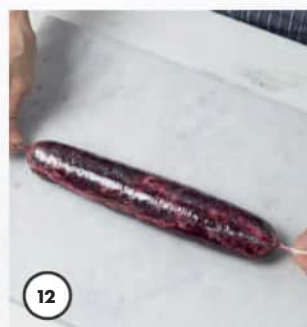
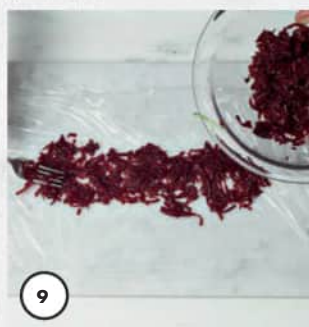
Una tecnica antica, nata per insaporire, ammorbidire e conservare carni e pesci, che prende il nome dall'azione di mettere i cibi in acqua marina, cioè in salamoia. Noi l'abbiamo provata usando la barbabietola, il tè e lo yogurt



RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA RANA PESCATRICE CON LA BARBABIETOLA

Le sfumature rosa acceso sui bordi delle fettine sottilissime di pesce sono così belle che trasformeranno questo semplice antipasto in un successo memorabile



IMPEGNO MEDIO

TEMPO 40 MINUTI

PIÙ 3 ORE DI MARINATURA

PER 10 PERSONE

SENZA GLUTINE

800 g 1 coda di rana pescatrice
adatta al consumo crudo
2 barbabietole precotte
coriandolo fresco
erba cipollina
maggiorana
aceto di vino bianco
vino bianco secco
zucchero
olio extravergine di oliva
sale – pepe

1.2. Eliminate la pelle dalla coda di rana pescatrice, aiutandovi con una forbice e poi proseguendo a tirare la pelle verso la coda così da staccarla del tutto.

3.4. Incidete con un coltello lungo la lisca centrale per eliminarla e separare i due filetti.

5.6. Rifilateli molto bene in modo che siano abbastanza regolari.

7. Grattugiate a filetti le 2 barbabietole usando la grattugia dai fori grossi.

8. Spolverizzate il fondo di una pirofila con sale, zucchero e pepe macinato, accomodatevi due filetti e cospargeteli anche sulla parte superiore con zucchero, sale e pepe e spruzzateli con un mix in parti uguali di aceto

e vino bianco. Preparate un trito abbondante di maggiorana, erba cipollina e coriandolo fresco, e distribuitelo sui filetti.

9.10. Distribuite $\frac{1}{4}$ della barbabietola grattugiata su un foglio di pellicola, accomodatevi uno dei due filetti, ricoprite ancora con $\frac{1}{4}$ di barbabietola grattugiata.

11.12. Chiudete strettamente formando un salsicciotto. Ripetete queste operazioni con l'altro filetto, poi metteteli entrambi in frigo per almeno 3 ore. Togliete dal frigo, eliminate la pellicola, ripulite i filetti, poi tagliateli a fettine sottilissime, accomodatele sul piatto di portata e servitele con un filo di olio ed erbe aromatiche fresche.

LE UOVA SODE NEL TÈ

A seconda del tipo di tè e degli aromi che scegliete potete caratterizzare diversamente questo piatto.

Facilissimo da preparare, anche con largo anticipo

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI

PIÙ 5 ORE DI MARINATURA

PER 10-12 PERSONE

VEGETARIANA

18-20 uova

tè in foglie (noi ne abbiamo usato uno nero coltivato nella regione Darjeeling in India)

1-2 cipollotti – coriandolo

zenzero fresco – aceto di riso

salsa di soia

olio extravergine di oliva

1. Raccogliete le uova in una casseruola che le contenga tutte vicine e ferme. Copritele di acqua fredda.

2. Aggiungete le foglie di tè in quantità abbondante (scegliete quello che preferite, volendo anche aromatizzato o affumicato), profumate con la parte verde dei cipollotti tagliati a tocchetti, qualche fettina di zenzero e cuocete sulla fiamma al minimo per 5-6 minuti dal bollore.

3. Spegnete, sgocciolate le uova, ma conservate il tè. Rompete il guscio di tutte le uova senza eliminarlo e immergetele di nuovo nel tè. Lasciate marinare per almeno 3-4 ore. Volendo potete preparare le uova la sera prima e lasciarle immerse nel tè tutta la notte.

4. Preparate un condimento con un ciuffo abbondante di foglie di coriandolo tritate, i cipollotti a fettine, 2-3 cucchiaini di aceto di riso e altrettanti di salsa di soia. Sgusciate con attenzione le uova, dividetele a metà, disponetele in un piatto di portata o in una pirofila e conditele con il mix che avete appena preparato. Lasciatele insaporire ancora per un'ora prima di servire.



WALTER PEDRAZZI

A lungo cuoco per *La Cucina Italiana*, ex professore all'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano, oggi tiene corsi di cucina ed è consulente per diverse realtà gastronomiche in Italia e all'estero.

IL POLLO CON LO YOGURT

Questa marinatura è adatta a tutti i tipi di carni bianche: galletto, faraona, tacchino, ma anche agnello e coniglio. La parte acida dello yogurt intenerisce delicatamente le fibre, quella grassa veicola i profumi



IMPEGNO FACILE

TEMPO 1 ORA PIÙ 2 ORE DI MARINATURA

PER 4 PERSONE

SENZA GLUTINE

8 fusi di pollo
150 g yogurt greco
1-2 peperoncini freschi
1 limone
zenzero fresco
timo
olio extravergine di oliva
sale

1. Incidete i fusi di pollo con un taglio, in lunghezza, che segue l'osso così da aprire la polpa «a ventaglio». Per ridurre i tempi di cottura, potete eliminare l'osso.

2. Eliminate i semi del peperoncino e sciacquate bene le falde sotto l'acqua: in questo modo lo renderete meno aggressivo, ma non si perderà la parte

aromatica. Ricavate la scorza del limone. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo così da ottenerne un cucchiaino abbondante.

3. Raccogliete in una ciotola lo yogurt e conditelo con il peperoncino tritato (dosate la quantità secondo il vostro gusto), lo zenzero grattugiato, 2-3 cucchiari di olio, la scorza di limone e un bel ciuffo di foglie di timo tritate. Mescolate bene.

4.5. Ricoprite integralmente i fusi con lo yogurt condito aiutandovi con un pennello. Accomodate i fusi in una pirofila, sigillatela con la pellicola e lasciate marinare in frigo per almeno 2 ore. Togliete dal frigo e arrostiti i fusi di pollo in una padella antiaderente rovente prima dal lato della pelle. Coprite, dopo 10 minuti togliete il coperchio e lasciate che parte del liquido si riduca, voltate i fusi, salate e cuocete per altri 10-12 minuti sempre sulla fiamma. Verificate la cottura, se necessario, prolungatela di 5 minuti ancora.

AL MERCATO

RADICCHIO PER UN RISOTTO

Soffriggete

1 scalogno tritato
con 3 cucchiaini
di olio, salate, unite
500 g di radicchio
pulito a pezzetti
e cuocete per 5 minuti.
Tostatevi dentro il riso,
sfumate con vino
bianco e portate
a cottura in 15 minuti,
con circa 1 litro
di brodo bollente.
Mantecate
con 2 noci di burro
e 100 g di parmigiano.



PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
MORMORA
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE

ROMBO
SAN PIETRO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
SUGARELLO
ZERRO

DI STAGIONE

ALALUNGA
ALICE
GALLINELLA
LAMPUGA
RICCIOLA
ROMBO CHIODATO

SARAGO
SPIGOLA
TRIGLIA

IL PAESE DELLE RARITÀ

TRENTINO ALTO ADIGE



NOCE BLEGGIANA

Di piccole dimensioni
e forma ovale, ha un sapore
dolce e molto aromatico,
che l'aveva resa rinomata
soprattutto per la pasticceria.
Dimenticata a favore
di varietà più redditizie,
oggi il Presidio Slow Food
ne sostiene il recupero.

SARDEGNA



ZAFFERANO DI SAN GAVINO MONREALE

Coltivato nella provincia
del Sud Sardegna,
si raccoglie a mano,
si separano gli stammi,
si umettano con le mani
poco unte di olio
(extravergine biologico
sardo) e si fanno essiccare
a un calore blando
(fino a 45 °C).

MARCHE



SALAME DI FABRIANO

Si produce nel comune
marchigiano fin dal
XIX secolo, macinando
il prosciutto, la parte
più nobile del maiale,
e aggiungendo lardo
ottenuto dalla schiena,
sale, pepe e aglio
e si insacca in budello
sciacquato con vino.

È TEMPO DI RELAX



L'autunno inoltrato, quando cala il silenzio e la natura si concede una pausa, è la stagione giusta per scoprire Scena, in Alto Adige, con calma e lentezza, respirando l'aria cristallina di montagna e godendo di panorami da sogno. I dintorni sono l'ideale per rilassarsi e rigenerarsi, tra escursioni sul monte Scena e la ricca offerta delle spa degli hotel sopra Merano con saune, bagni di vapore, idromassaggi e trattamenti. La pista di pattinaggio del paese regala divertimento fino ai primi di gennaio 2026, mentre chi ama le alte quote può sciare e fare escursioni nell'area di Merano 2000. Scena propone anche un ricco calendario di eventi per scoprire le tradizioni e i sapori locali.

Dal 2 al 23 novembre c'è Selvaggina.

Vino. Musica, per assaporare piatti a base di selvaggina e prodotti del bosco, insieme con i vini locali, mentre i canti dal vivo creano un'atmosfera tipica e suggestiva nelle stube e nei Buschenschank.

Dal 20 novembre al 6 gennaio, il parco luminoso Lumagica nei giardini di Castel Trauttmansdorff accoglie i visitatori con installazioni artistiche luminose e tante esperienze adatte a tutta la famiglia.

Tra il 29 e il 30 novembre e dal 6 all'8 dicembre, è imperdibile l'Avvento al Castel Schenna, che si addobba a festa e accoglie sapori e tradizioni in una calda atmosfera natalizia: qui gli stand gastronomici propongono "Piatti con storia", ricette della tradizione altoatesina d'altri tempi, e ci sono tante dimostrazioni di artigianato vivo che affascineranno adulti e bambini.



Sopra, una veduta della chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, a Scena. Sotto, le spa e i piatti a base di ingredienti locali e stagionali sono solo alcune delle attrazioni di Scena e dei suoi dintorni.



IN DISPENSA



1. È il più noto tra i formaggi svizzeri, grazie ai suoi iconici buchi: l'**Emmentaler Dop** è prodotto con metodi tradizionali e stagiona più a lungo degli altri formaggi, da un minimo di 120 giorni fino a 15 mesi.

2. Le tradizionali mezze maniche rigate **Barilla** sono preparate con un'accurata selezione di grani duri di qualità. Il loro spessore

garantisce sapore e giusta tenuta alla cottura.

3. Il Latte Fieno STG proviene dai masi altoatesini di **Mila**, piccole stalle oltre i 1000 m di altezza, da mucche nutrite con erba fresca e fieno.

4. Comoda nel formato rettangolare e già stesa, la pasta sfoglia **Esselunga** è pronta da utilizzare, per dolci e torte salate.

5. Di consistenza liquida e colore chiaro trasparente, il miele di acacia **Mielizia**, italiano e tracciato, è ideale per dolcificare bevande, preparare impasti e salse originali per carni e verdure.

6. Il Granulare Vegetale Bio **Bauer** è preparato con verdure biologiche lavorate nel rispetto di nutrienti e sapori. Un alleato per brodi saporiti o per un tocco in più in padella.

7. La farina di riso biologica e senza glutine **Alce Nero**, ottenuta dalla macinazione a pietra di riso biologico italiano, dà friabilità ai dolci ed è versatile in cucina.

8. Gli spaghetti di avena integrale **Felicia** sono un'ottima alternativa senza glutine alla pasta tradizionale: ricchi di fibre e ferro, sono pronti in 10 minuti.

9. In ottobre, la zucca (qui la violina) è la regina del reparto ortofrutta di **Iper La grande i**, che privilegia prodotti di stagione, locali e di alta qualità.

LA NOVITÀ

Un nuovo arrivo nella linea «Formati Speciali» del **Pastificio Bragagnolo**: sono i Fusilloni, grandi e scenografici, con superficie ruvida per trattenere meglio i sughi e una grande tenuta di cottura. Sono ideali per cene conviviali con ragù, creme di verdure o sughi di pesce.



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

RICOSSA



Ricossa ha sede nella tenuta Ca' dei Mandorli, a Castel Boglione, in provincia di Asti, ed è circondata dalle dolci colline del Monferrato. A destra, il Noceto Nizza DOCG, corposo rosso a base di Barbera, da abbinare ai grandi tagli di carne della tradizione piemontese.

ANIMA PIEMONTESE

Con sede a Castel Boglione, in provincia di Asti, tra le dolci colline del Monferrato, Ricossa è una cantina con 74 ettari di vigneti, oltre un secolo di storia e importanti riconoscimenti come le medaglie d'oro alle esposizioni di Asti (1908), Firenze (1909) e Torino (1911). Oggi l'azienda è un punto di riferimento per la produzione dei grandi classici piemontesi ed è celebre per la sua Barbera Appassimento, un rosso elegante e corposo, capace di evolvere negli anni, che si abbina bene a zuppe ricche, grigliate, arrosti e selvaggina. Sempre a base di Barbera, il Noceto Nizza DOCG affina per 18 mesi, di cui sei in legno, e si offre complesso e profondo; i suoi profumi balsamici e speziati

preludono a un gusto intenso e rotondo, che valorizza la pasta ripiena, gli arrosti e i brasati. Tra le altre etichette da non perdere, il Barolo Riserva DOCG, l'iconico rosso per cui il Piemonte è celebre nel mondo, e l'Acqui DOCG Sei Anime, un rosato da uve Brachetto floreale, minerale e balsamico, con un sorso teso, vibrante e croccante che lo rende davvero versatile a tavola in ogni momento dell'anno: provatelo con la carne cruda, i formaggi di latte vaccino, una sontuosa zuppa di pesce, ma anche con la pizza Margherita. I vini di Ricossa, proposti con un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo, esprimono nel calice tutto il gusto della viticoltura tradizionale piemontese.

RICOSSA.WINE

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

4 Madonne Caseificio dell'Emilia
caseificio4madonne.it

Alce Nero
alcenero.com

Aldi aldi.it

Alessi alessi.com

Arthur Krupp
arthurkrupp.com

Azienda Vinicola Farina
farinawines.com

Barilla barilla.com

Bauer bauer.it

Bertani bertani.net

Canevel Spumanti
canevel.it

Ceramiche Ragno
ragno.it

Coltellerie Berti
coltellerieberti.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano
parmigiano reggiano.com

Coop coop.it

Diplomatico Rum
rondiplomatico.com

Distilleria Nardini
nardini.it

Doria doria.it

Eataly eataly.net

Emporio Mikica
emporiomikica.com

Esselunga
esselunga.it

Felicia felicia.com

Fischbacher 1819
fischbacher1819.com
Fope fope.com

Formaggi dalla Svizzera
formaggisvizzeri.it

Frette frette.com

Frigo2000
frigo2000.it

Gucci gucci.com

Ikea ikea.com

il Viaggiatore Goloso
ilviaggiatoregoloso.it

Iper La grande i
iper.it

IVV 1952 ivv1952.it

Jv Wallcoverings
jannellievlopi.it

KnIndustrie
knindustrie.it

Künzi
kunzigroup.com

Le Creuset lecreuset.it

Leonardi Wood
leonardiwood.it

LG Electronics lg.com

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Marcato marcato.it

Masi masi.it

Mastri Vernacoli
cavit.it

Mazzetti d'Altavilla
mazzetti.it

Mielizia Conapi
mielizia.com

Mila mila.it

Milou Milano
miloumilano.big
cartel.com

Motel a Miio
motelamiio.com

Mulino Bianco
mulinobianco.it

Nude Glass
eu.nudeglass.com

Orticolario
orticolario.it

Paderno paderno.it

Parma Food Valley
parmafoodvalley.net

Pastificio Bragagnolo
pastificiobragagnolo.it

Retorta Firenze 1906 retorta.it

Riedel riedel.com

Sambonet
sambonet.com

Smeg smeg.com

Tequila Ocho Añejo
compagnia
deicarabi.com

Tescoma
tescomonline.com

Uff. Commerciale Italia per Steelite International
fsg-italia.it

Weissstäl
weissstäl.it

Zafferano
zafferanoitalia.com

Zara Home
zarahome.com

Zenato zenato.it

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**

Chief Corporate Affairs and Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief Product and Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue

Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue

India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired

Japan: GQ, Vogue, Wired

Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired

Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Spain: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue

Taiwan: GQ, Vogue

United Kingdom:

Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired

United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them, The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue

Australia: GQ, Vogue

Bulgaria: Glamour

China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue

Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired

Greece: Vogue

Hong Kong: GQ, Vogue

Hungary: Glamour

Korea: Allure, GQ, Vogue

Philippines: Allure, Vogue

Poland: AD, Glamour, Vogue

Portugal: GQ, Vogue

Scandinavia: Vogue

Singapore: Vogue

South Africa: Glamour, GQ, House & Garden

Thailand: GQ, Vogue

The Netherlands: Glamour

Turkey: GQ, Vogue

Ukraine: Vogue

Errata corrige. Nel servizio *Nel bicchiere*, a pag. 106 del numero di settembre, le bottiglie segnalate dalla redazione non sono solo di Prosecco, ma anche di Metodo Classico delle zone di produzione più importanti italiane. Ci scusiamo con i diretti interessati e con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 50,00	€ 76,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A/P/2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati di La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <http://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9389 del 04-04-2025



200 RICETTE

e segreti per stupire in cucina



Acquistalo
subito qui
a soli € 19,90



*Un volume da collezione che raccoglie le migliori ricette,
divise per regione e per ingrediente. Tecniche di base e avanzate,
sorprendenti segreti culinari e molto di più.*

CONDÉ NAST

I MENÙ DI OTTOBRE

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



RUSTICO
Gnocchi di patate e castagne con fonduta sprint di toma pag. 61
+ Costine di maiale glassate alla senape e miele pag. 116
+ Mont blanc con crema di marroni affumicata pag. 82

PROFUMO DI MARE

Carpaccio di capesante con spuma alle mandorle pag. 57
+ Merluzzo in crema di zucca, zenzero e curry pag. 65
+ «Chiacchiere» di rombo con salsa di senape e miele pag. 116



GOURMET
Pak-choi con maionese ai grani di senape e crema di zucca arrosto pag. 117
+ Risotto all'erba maresina con ceviche di alalunga pag. 124
+ Millefoglie alla nocciola e caramello salato pag. 82

CASA DOLCE CASA

Pasta in bianco pag. 106
+ Cosce di pollo alla birra e patate al rosmarino pag. 74
+ Crostata di castagne con pere e cremoso al gianduia pag. 82



VEGETARIANO
Parmigiana di melanzane pag. 33
+ Tartare di cavolo viola con salsa alla barbabietola pag. 69
+ Tiramisù originale pag. 30



Buono con tutti!

**Di prima panna e lavorato
per centrifuga.**



www.meggle.it



[/meggle_italia](https://www.facebook.com/meggle_italia)



NOVITÀ
+ facile da spalmare

**-20%
di GRASSI***



*Rispetto al burro all'80% di grassi e prodotti simili

DOPO UNA LUNGA
STAGIONATURA
HO RAGGIUNTO
DEI RISULTATI
D'AVVERO DOP.



PIACERE, PROSCIUTTO
DI PARMA.



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.

